

Technische Fiche

Almenkerk Chardonnay

SPECIFICATIES

Kleur: goudgeel

Neus: een goudgele aromatische geur van citrusvruchten (mandarijntjes) met florale tonen, fruitsmaken van witte perzik en verse kokosnoot met een minerale toets

Mond: De smaken zetten zich voort in de smaak, mooi zestige smaken aan het gehemelte met een minerale toon, lange finale

SOMMELIER TIPS

Type: wit, vol en aromatisch

Gerecht: visgerechten met roomsausen, rijke wit vleesgerechten, gekookte schaaldieren, gebakken foie gras, rijke saladegerechten en de meeste kazen

DRUIF

100 % Chardonnay

Gelegen op koelste blok van het domein met kleierige leemgronden, zonder irrigatie, opvoeding in Franse eiken vaten (40 % nieuwe)

HERKOMST

Zuid-Afrika

WIJNSTREEK

Zuid-Afrika, Elgin Valley

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

