

Vinificatie

Na een mechanische oogst in de nacht en vroege ochtend worden de druiven gescheiden van bladeren en takjes. Vervolgens worden de druiven gekoeld in temperatuurgecontroleerde inox-tanks (roestvrijstalen tanks). Op 8-10°C vindt een macération pelliculaire (inweking van het sap met de schil) plaats. Zodoende komen in 8 tot 10 uur specifieke aroma's uit de schil vrij. Na een zachte persing van de druiven en débourage (scheiding van sap en vaste bestanddelen) vindt, wederom in inox-tanks, bij een lage temperatuur de alcoholische gisting van het sap plaats. Hierna rijpt de wijn op inox-tanks 'sur lies' (op de resten van dode gistcellen) om balans en complexiteit van de wijn te verhogen.

Smaak

Deze witte wijn is fonkelend en strogeel van kleur. In de neus ontwikkelen zich pittige aroma's van gele bloemen, vanille en linde. De mond doet niet onder voor deze pittige, evenwichtige aroma's met in de finale een mooie lange afdronk. Na wat evolutie is het duidelijk te merken dat deze wijn geproduceerd is op een vulkanische ondergrond.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Scampi's | Barbecue | Koude schotels

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel