

Chardonnay



Na een kortstondige houtlagering op Frans eiken is de wijn licht strogeel en geurt intens naar rode appel, peer, geroosterde amandeltjes, toast en bloemen. Van smaak is hij eveneens lekker vol, rond en zelfs ietwat romig vanwege een gedeeltelijke melkzure gisting. Maar deze chardonnay is juist ook aangenaam fris en levendig.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

15,95 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Simonsig](#)

Beschrijving

Simonsig was een van de eerste in Zuid Afrika om te experimenteren met chardonnay. Hun eerste oogst dateert van 1978 en hun ervaring van bijna dertig jaar met deze nobele druivensoort bracht het bedrijf de kennis en expertise om gerekend te worden tot de beste chardonnaymakers van de Nieuwe Wereld. Met de aanplant van de beste klonen op de geschikste percelen van het landgoed weet Simonsig ieder jaar weer een uitstekende prestatie neer te zetten. Zoals ook de optimaal rijp geplukte vruchten voor deze Chardonnay. Het sap verblijft negen maanden op lie en wordt geregeld omgeroerd om zoveel mogelijk aroma's aan de wijn af te geven.

Na een kortstondige houtlagering op Frans eiken is de wijn licht strogeel en geurt intens naar rode appel, peer, geroosterde amandeltjes, toast en bloemen. Van smaak is hij eveneens lekker vol, rond en zelfs ietwat romig vanwege een gedeeltelijke melkzure gisting. Maar deze chardonnay is juist ook aangenaam fris en levendig zodat hij - naast aperitief - een ideale combinatie vormt met vis en gevogelte in roomsaus,

zachte kazen en gerechten uit de exotische keuken. Flesrijping in de kelder garandeert de komende drie tot vijf jaar nog meer complexiteit.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.