

Chenin Blanc, Chenin avec Chêne



Rijk en fris met citrusbloesem, gedroogde witte perzik en een hint van noten en honing.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

20,15 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Simonsig](#)

Beschrijving

De eerste wijn was in 1968 de Simonsig Chenin Blanc en na ervaring van ruim vijftig jaar heeft Simonsig geleerd dat de meest aromatische chenin blanc op verweerde schalie groeit. En ook dat subtiel gebruik van eikenhout (chêne) de fruitaroma's intensiveert en de wijn meer diepte geeft. Zo ontstond de 'Chenin met Eikenhout', gemaakt van druiven afkomstig uit de oudste chenin blanc wijngaard van Simonsig, aangeplant in 1986. De druiven worden in verschillende stadia van rijpheid geoogst om alle nuances in de wijn te vangen. Na een koude schilnweking en de vergisting rijpt de wijn een jaar op de gistcellen. Daarna volgt een rijping van elf maanden in gebruikte 400 en 225 liter vaten van Frans eikenhout, waarbij regelmatig bâtonnage plaatsvindt.

Licht goudgeel met aroma's van citrusbloesem, gedroogde perzik en een hint van noten en honing. De smaak is rijk, maar fris met verfijnde zuren, witte perzik, citrus, gedroogd fruit, subtiel eikenhout, een mooie structuur en een lange afdronk. Gastronomische wijn bij uitstek! Serveer op 14-16°C.

Wijn/ spijs: lekker bij gegrilde of gebakken vis op de huid, gerechten met gevogelte, quiches, spicy (Aziatische) gerechten en rijpe, aromatische kazen zoals Epoisses of camembert.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.