Enate Chardonnay "234", Somontano



Deze Chardonnay komt van percelen 2, 3 en 4 in de Enate vallei, het gelijknamige dorp. Hij zal liefhebbers van elegante, fruitige, moderne witte wijnen aanspreken. Hij wordt gevinifieerd op lage temperatuur voor een optimaal behoud van de gistingsaroma's.

Oorsprong: De Enate wijngaarden, gelegen in de gemeente Enate in het hart van de Somontano regio, profiteren van een speciaal terroir dat wordt gekenmerkt door alluviale bodems rijk aan kalksteen, zand en klei. Deze bodems zorgen voor een optimale drainage en een goed behoud van voedingsstoffen, wat bijdraagt aan de kwaliteit van de druiven. Het klimaat van Somontano is een mix van mediterrane en continentale invloeden, met koude winters en hete zomers. De temperaturen variëren aanzienlijk tussen dag en nacht, waardoor de druiven langzaam en gelijkmatig rijpen en hun frisheid en aroma's behouden.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: In principe worden de druiven licht gekneusd en vervolgens geperst in een pneumatische pers. De most ondergaat vijf uur schilweking bij 10°C, gevolgd door 48 uur statische bezinking bij dezelfde temperatuur. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij 16°C, met geselecteerde gisten. Na de gisting wordt de wijn geklaard met bentoniet en gestabiliseerd bij -5°C om overtollig kaliumbitartraat te verwijderen. De wijn rijpt niet in eiken vaten, waardoor de frisheid en karakteristieke fruitige aroma's behouden blijven.

Degustatie: Mooie tonen van groene appels, perziken en citrusvruchten met een vleugje venkel en tropisch fruit op een subtiele minerale achtergrond. Vol en zijdezacht in de mond, met een aangename frisheid dankzij de aanhoudende zuurgraad. Een waar genot!

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn kan geserveerd worden bij vis, zeevruchten en wit vlees.

- Kazen met een sterk karakter (Herve, Munster, Maroilles)
- Spaanse charcuterie
- Geäffineerde kazen met truffels, marc de Bourgogne
- Rillettes
- Brochette van kalkoen op Indische wijze (curry)
- Paella
- Langoustine mayonaise
- ...