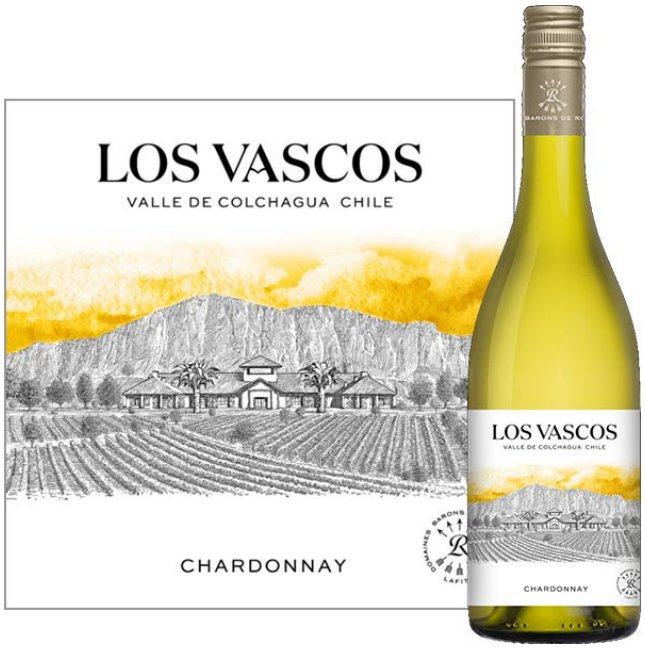
Los Vascos, Chardonnay, Colchagua, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)



De chardonnay van Los Vascos is een frisse en delicate wijn met een mooi evenwicht. Hij is smakelijk, fris en aangenaam en zijn fruitige karakter is aanhoudend. In de neus krijgen we een explosieve aromatische expressie van meloen, banaan, grapefruit en exotisch fruit.

Oorsprong: De wijngaard in Casablanca geniet van een koel en vochtig klimaat, beïnvloed door de Pacifische zeewind. Klei-zandbodems zorgen voor een trage rijping, ideaal om de natuurlijke zuurtegraad van Chardonnay te behouden.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: Fermentatie bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks om primaire aroma's te behouden. Geen houtlagering om de fruitzuiverheid te bewaren. Vroeg gebotteld voor maximale frisheid.

Degustatie: De wijn is evenwichtig, expressief en fruitig, met aroma's van honingmeloen, cherimoya en kruisbes, met toetsen van courgette en pompoen, en een heerlijke zachtheid in de mond.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij garnaalkroketten, ceviche van witte vis of warme geitenkaassalade. Ook heerlijk bij sushi of vegetarische gerechten met citrus.

- Gevulde avocado met garnalen
- ...