Everton White, Chardonnay, Brown Brothers Australië



Een subtiele assemblage van verschillende percelen van chardonnay gecreëerd door één van de oudste wijnhuizen van Australië gerenommeerd voor hun innoverende werkwijze. Deze Australische Chardonnay biedt een moderne interpretatie van de druif, met aromatische rijkdom en frisse balans. Een zonnige en toegankelijke wijn.

Oorsprong: De druiven komen uit de koele wijngaarden van Victoria in Zuidoost-Australië. Leemachtige bodems en frisse nachten behouden de natuurlijke zuurgraad en zorgen voor aromatische rijpheid.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: Gedeeltelijke fermentatie in Franse eiken vaten voor extra volume. Regelmatige bâtonnage van de droesem voor meer textuur. Rijping op droesem gedurende 6 maanden.

Degustatie: Bleekgouden kleur. Gul aroma van rijpe perzik, meloen, vanille en een hint van geroosterde hazelnoot. In de mond romige textuur, tropisch fruit en levendige zuren zorgen voor balans. Een subtiele houttoets verlengt de smaak.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij geroosterde kip met kruiden, pasta met champignons of milde kokoscurry. Ook heerlijk bij zachte kazen zoals brie of camembert.

- Gamba's "à la plancha"
- Bloedworst of pens, moes / puree
- Mosselen in currysaus
- Zeeëgel
- ...