

Orce Chardonnay

Smaaknotitie

Helder strogeel van kleur. Intense zuivere aroma's van citrus, wit fruit en zomerse bloemen. Smaken van perzik met tonen rijp tropisch fruit. Verfrissend in de mond door een kleine citrus. Krachtig met een aangename lange afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 7 - 8°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed als aperitief, bij salades, sushi en allerlei vissoorten.

Vinificatie

De druiven worden hand geplukt en geselecteerd. Het voorgisten wordt gevolgd door de normale gisting bij een gecontroleerde temperatuur. Na de koude fermentatie worden de druiven gerijpt op eigen schillen (sur-lie).

Omgeving

De Denominación de Origen (D.O.) Castilla La Mancha, gelegen in centraal Spanje, is een uitgestrekte Oude Wereld streek met een opwindend nieuw verhaal. Een verhaal van kwaliteitswijnen met unieke karakterstieken. Winters zijn bitter koud en zomers zijn heet, de zon schijnt 12-14 uur per dag. Regen is schaars, de wijnstokken zijn daarom wijd verdeeld om elke plant haar aandeel in de kleine hoeveelheid water die valt te gunnen. Er is één voordeel door het uitdagende klimaat in Castilla La Mancha, slechts enkele wijngaardplagen of ziekten kunnen overleven waardoor druiven op een ecologische wijze ziektevrij groeien. Castilla La Mancha is het grootste wijngedebied in heel Europa (450.000ha).



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Castilla La Mancha
<i>Druif</i>	100% Chardonnay
<i>Alcohol</i>	12%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	17 x 24 x 32 cm
<i>Gewicht</i>	7,8 kg
<i>Per pallet</i>	120 dozen

