

Meler Chardonnay

Smaaknotitie

Een briljant gele toon. Intense neus met een fruitige expressie van voornamelijk citrusvruchten gecombineerd met tonen van gele en witte bloemen. Goede mond sensatie met minerale tonen en frisse fruitsmaken. Een elegante wijn met een lange, fruitige, iets kruidige en droge afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 7 – 10°C.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal bij lichte gerechten, verse pasta, rijst gerechten, gevogelte, schelpdieren en diverse vis gerechten.

Vinificatie

De druiven worden geoogst op een steenworp afstand van het wijnhuis tijdens de koelste avonduren eind augustus. De druiven worden ontdaan van de steeltjes gevolgd door een koude gisting met droog ijs. Rijping duurt 3-6 maanden en vindt plaatst op eigen schillen (sur-lie met batonnage). Aan de wijn worden geen sulfieten en suikers toegevoegd.

Omgeving

Er zijn maar weinig plaatsen in de wereld waar dergelijk uitstekende omstandigheden bij elkaar komen zoals in Somontano. De bergen van de Pyreneeën, met een klimaat van vrieskou in de winter en extreem hoge temperaturen in de zomer, zijn perfect voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Somontano
<i>Druif</i>	100% Chardonnay
<i>Alcohol</i>	13%

Logistieke informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st. horizontaal
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen



Vinos QUIXOTE
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com