

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Chardonnay 'Sovente'

EIGENAAR:	Fattoria Poggio di Caponi
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Toscane
DRUIVENSOORTEN:	Chardonnay
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	30 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Hutton en kleigrond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) 6 maanden rijping op Frans eikenhouten vaten.
ALCOHOLPERCENTAGE:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	10-12 °C.
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit- Vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	Goudgele wijn met een bouquet van exotisch fruit en een zuiver Chardonnay karakter, met mooie hints van vanille. Zacht en elegant met een mooie balans en een verfijnde structuur.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen.