

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Palomar Chardonnay Divino

| | |
|-------------------------------|--|
| EIGENAAR: | Cristóbal Abarzúa |
| LAND: | Chili |
| GEBIED/STREEK: | Casablanca Valley |
| DRUIVENSOORTEN: | Chardonnay |
| LEEFTIJD WIJNSTOKKEN: | Tussen de 5 - 45 jaar |
| WIJNGAARD EN BODEM: | Klei, graniet, kiezel |
| OOGSTWIJZE: | Handmatig |
| WIJNBEREIDING: | Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) persing van hele trossen. Koele vergisting op temp. van 14° tot 16°C gedurende 20 dagen met gecultiveerde gisten. Daarna vindt er een rijping van 3 maanden plaats op edelstaal. |
| ALCOHOL: | 13,5% |
| SCHENKTEMPERATUUR: | 10° - 12° C. |
| GLASWERK: | Chardonnay glas (breed) |
| KARAFFEREN/DECANTEREN: | Beide niet gewenst |
| SMAAKPROFIEL: | Wit – Rijp, rond, kruidig |
| KARAKTERISTIEK: | Goudgele kleur met groene reflectie. Krachtig aroma van rijpe abrikoos, perzik, mango en ananas. Lange en sappige finale. |

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed als aperitief, bij rauwe, licht gegrilde en mi-
cuit bereidingen vis met nadruk op frisheid, rauwe
en gekookte schaal- en schelpdieren met citrus
en rauw en gedroogde vlees. Ook goed bij salades
met vinaigrette, rauw en gekookte groenten en
frisse geitenkazen.