

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Palomar Chardonnay Reserva

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:	Handselectie van de beste druiven. Koele maceratie voor 3 dagen voor vergisting. 70% op edelstaalvergisting en 30% op eikenhout met natuurlijke gisten op temp. tussen 5° en 8° C. 50% van de wijn ondergaat een rijping op eikenhout gedurende 6 maanden. Na assemblage vindt er nog een kelderrijping op fles plaats van 6 mnd.
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12° C.
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	Goudgele kleur. Frisse wijn met een aroma gedomineerd door vanille, banaan en room. De mond is verfrissend en koel van smaak.

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