

# 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 '1884' Estate Grown

<b>EIGENAAR:</b>	Bodegas Escorihuela
<b>LAND:</b>	Argentinië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Altamira en Argilo
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Chardonnay
<b>OOGSTWIJZE:</b>	100% handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	90% RVS tanks en 10% in Frans eiken vaten
<b>ALCOHOL:</b>	13%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10 - 12°C
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen wenselijk
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Vol, romig en complex
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Helder transparant lichtgeel van kleur met gouden reflexen. De aroma's van deze zeer aromatische Chardonnay springen het glas uit. Rijp en rijk. Zacht exotisch fruit voeren de boventoon (banaan, rijpe perzik, rijpe ananas). Vol van structuur en body. Op het palet ook rijp exotisch fruit, banaan, perzik en rijpe ananas. Lang aanhoudend in de finale. Een schoolvoorbeeld van een Nieuwe Wereld Chardonnay!
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	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.