

Foothills Vineyards

Chardonnay 2018

100% Chardonnay
13% Alcohol
W.O. Stellenbosch
Serveertemperatuur 6-8°C

De wijngaarden hebben zicht op de oceaan en profiteren van een koele bries en ochtendmist. Schitterende prijs-kwaliteit verhouding voor deze aangename Chardonnay. Een ronde, evenwichtige wijn met een gevarieerde neus.
Op dronk.

Foodpairing

Bij warme vis en gevogelte.

Deze Chardonnay past mooi bij gemakkelijke visgerechten met botersaus, een forel met amandelen of een zeetong in botersaus. Hij kan ook geserveerd worden bij gevogelte zoals kip of kalkoen, gebakken of in de oven.

De wijn past ook perfect bij een kaasfondue.

Vinificatie

De druiven worden manueel geoogst en gesorteerd. Na de gisting blijft de wijn 9 maanden op de lies, of uitgewerkte gistcellen, in eikenhouten vaten, waarvan 25% nieuwe vaten.



Licht intens, strogeel met een groene schijn.
Schitterend en helder.
Traaglopende tranen.



Aroma's van citroen, limoen en pompelmoes.
Perzik, amandelkoekje en aanwezige houttoets.



Aangename, ronde aanzet.
Evenwicht tussen fruit en hout, met genoeg aciditeit.
Middenlange afdronk.

