

ERNST GOUWS Chardonnay

LAND

Zuid-Afrika

REGIO

Stellenbosch



DRUIVENSOORT

100% Chardonnay

ONDERGROND

Kalksteen

VINIFICATIE

Gemiddeld klimaat met zachte zomers en koude nachten. De wind komt uit het zuid-westen op deze oostelijk gelegen helling. De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt in kleine manden om zeker te zijn dat de druiven volledig rijp zijn. De wijn rijpt 7 maanden op nieuwe Franse eiken vaten en heeft een alcoholpercentage van 14 %. Hij is nu reeds uitstekend, maar kan zeker nog 3 tot 5 jaar in uw kelder verblijven.

PROEFNOTITIE

Stralend strogeel met gouden glans. Fijn geschakeerd maar intens boeket zoals perzikbloesem, gedroogde abrikoos, verse amandelen en een subtiele hint van vanille, frangipane en toasty eik. In de mond romig, met een gebalanceerd pallet van limoen, appel, pompelmoes en een afdrank waar vanille, geroosterde amandel en een lichte mineraliteit op de voorgrond treden.

WIJN & GERECHT

Deze wijn is een uitstekende begeleider bij rivierkreeftjes, vis en tal van pastagerechten.