

Banghoek Reserve Chardonnay



Een verrukkelijk glas wijn met limoen- en citrustonen, honingaroma en indrukken van marsepein (vanille), meloen en zelfs iets van cashewnoten.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

25,20 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Delaire Graff](#)

Beschrijving

De druiven voor deze wijn komen van gemiddeld tien jaar oude stokken in verweerde granietgrond op een hoogte van vierhonderd meter boven de zeespiegel. De ranken staan naar het noorden gericht en de opbrengst per hectare is beperkt. Ze worden in drie stadia van rijpheid vroeg in de morgen geplukt. De handmatige oogsten van medio februari tot begin maart worden elk bij binnenkomst in de verwerkingshal nogmaals op kwaliteit gecontroleerd en in hun geheel - trossen met steel - geperst. Het geperste sap wordt in tien dagen tijd bij vijftien graden Celsius in kuipen vergist waarna een rijping volgt van tien maanden op Franse eikenhouten vaten van 225 liter. De massa wordt met enige regelmaat omgeroerd en ondergaat geen malolactische omzetting om de frisheid van de wijn te behouden. Zo komt deze chardonnay aan zijn limoen- en citrustonen, honingaroma en indrukken van marsepein, meloen en zelfs iets van cashewnoten. Naast die herkenbare boterbabbelaar natuurlijk.

Delaire Graff Chardonnay Banghoek Reserve is een verrukkelijk glas wijn, rijk en krachtig, dat in de twee tot drie jaar na het op de fles vermelde oogstjaar, in een goede kelder, aan complexiteit wint.

Wijn/ spijs: formidabel bij gerechten op basis van gevogeltelever, in roomboter gebakken platvis, kreeft en witvleesbereidingen met room.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.