



Fuego Austral Chardonnay

Algemeen

Jonge, fruitige wijn met 100% Chardonnay. De druiven werden reeds begin maart geoogst. Na de gisting rust de wijn 3 maanden op zijn 'Lies' (Lies = dode gistcellen), geregeld worden de 'lies' opgeroerd met een stok (= Bâttonage). Deze manier van rijpen zorgt ervoor dat het sap de aroma's van de 'lies' gaat opnemen wat resulteert in een vollere, complexere geur en smaak.

Soort

Wit vol

Bodem en ondergrond

Klei, Leem, Zand

Druif

Chardonnay

Land

Chili

Regio

Central Valley

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Vatrijping

3 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Heldere, schitterende wijn met vette, dikke tranen en een licht intense bleekgele kleur met een groene schijn.

Geur

Frisse en expressieve wijn, mooie, correcte neus met een waaier aan aroma's. Exotisch fruit als rijpe ananas, appel en citrus komen naar voor, vergezeld door een aantal ondersteunende aroma's zoals floraliteit, toast met zelfs een gering lactisch tintje.

Smaak

In de mond merken we vooral het fruit terugkomen aangevuld met een lichte frisheid. De aanwezige zuren zijn mooi versmolten en zorgen voor een aangename frisheid. De afdrank is gemiddeld en doorspekt met fris fruit.

Gastronomie

Deze jonge wijn wil zijn frisheid vooral etaleren bij eenvoudige gerechten zoals BBQ, koude schotels met vis, ... Kan echter ook bij een stukje rosé kalfsvless of gevogelte. Hij kan tevens perfect dienst doen als aperitief.



Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar