



Morandé Gran Reserva Chardonnay

Algemeen

Morandés topchardonnay, die op een flinke internationale waardering kan rekenen wordt gemaakt van druiven afkomstig van de Belen-wijngaard in Casablanca-Valley. De ondergrond bestaat uit leem en zand, met vlakke topografie en lage vruchtbaarheid

Het koele zeeklimaat zorgt voor een trage rijping met hoge aroma-ontwikkeling en frisse zuren.

De wijn wordt gemaakt met veel respect voor het terroir en de druif, wat uitmondt in een minerale chardonnay.

Deze chardonnay is gemaakt van oude wingerds met laag rendement (manuele pluk).

Het sap wordt gefermenteerd met een beetje van zijn marc in tonnen gemaakt van acacia-hout en Franse eik en rijpte daarna 12 maanden op Franse eik.

Hij wordt geschonken in de businessclass van Lufthansa, tot grote voldoening van menig passagier.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Leem, Zand

Druif

Chardonnay

Land

Chili

Regio

Casablanca Valley

Jaargang

2021

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Vrij intense goudkleur met licht groene tinten.

Geur

Een minerale chardonnay met vooral veel fruit (peer, groene appel, banaan, papaya), floraliteit (lindebloesem) en zelfs een beetje verse zomertruffel. Versgebakken koekjes en geroosterde hazelnoot zorgen voor buitengewone, intrigerende aroma's.

Smaak

Complex vetting in de neus, bevestiging in de mond, in de afdronk volgen de mooie fruitzuren die zorgen voor een frisse chardonnay die niet te veel blijft 'plakken'.



Gastronomie

Gaat super samen met romige visgerechten, gevogelte, maar ook een lekkere brie of andere zachte witschimmelkazen zeggen geen nee tegen deze aromatische, licht vettige maar vooral frisse fruitbom.

Lekker bij

Andere schimmelkazen, Aperitief, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Romige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

88/100 (Robert Parker)

Minimaal bewaarpotentieel

9 jaar