



Errazuriz Las Pizarras Chardonnay 2017

Omschrijving

Deze Chardonnay heeft een lichte strogele kleur. In de neus opent hij met hints van citroen, sinaasappelbloesem en zachte accenten van gedroogd fruit. In de mond komen aroma's van citroen, mandarijnen en gedroogd fruit samen. De wijn heeft een fris karakter, uitstekende structuur en een indrukwekkend lange, aanhoudende afdrank.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

De druiven worden met de hand geogst en streng geselecteerd op een dubbele sorteertafel. Na de persing wordt het sap verplaatst door zwaartekracht naar kleine roestvrijstalen tanks en Franse eiken vaten waar het begint te gisten met 100% inheemse gisten. 60% van het druivensap ondergaat een langzame malolactische gisting om een ideale zuurbalans te bereiken. De Pizarras Chardonnay 2017 rijpt gedurende 10 maanden in vaten van Frans eikenhout (15% nieuwe vaten) voordat de wijn wordt gebotteld.

Herkomst

De wijn is volledig afkomstig van de Aconcagua Costa Estate, van specifieke percelen die een belangrijk component van metamorf gesteente bevatten, waaronder leisteen (pizarras, in het Spaans). Gezien de extremen van deze koele klimaatsite, evenals de diversiteit aan bodemsoorten en hoogtes, rijpt elk klein blok in zijn eigen tempo. Door de nabijheid van de koele Stille Oceaan en de goed doorlatende bodems, met een hoog gehalte aan leisteen produceert men hier Chardonnay met uitzonderlijke complexiteit, diepte, mineraliteit en een natuurlijke zuurgraad.

Eettips

Deze wijn is met diverse gerechten te combineren, zoals bij een stuk niet te vette vis als tarbot of probeer het met southern fried chicken. Ook rivierkreeftjes in een salade met mayonaise of gebakken scampi met knoflook en boter zijn een goede match.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0437033
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2017

