

Wente, Chardonnay -Morning fog- '22



~Morning Fog' lezen we op het etiket, wat zoveel betekent als ~ochtendmist', een verhaal dat je vaak te horen krijgt van wijnproducenten bij San Francisco. Die mist komt van over de oceaan en verplaatst zich via de stad over de aanpalende wijnavalleien. Dat betekent dat de wijngaarden zowel 's nachts als 's ochtends van flink wat afkoeling kunnen genieten vooraleer de zon de mist opruimt en de druiven van warmte voorziet. Op die manier kunnen de druiven langzaam en gelijkmatig rijpen, wat uiteraard de kwaliteit ten goede komt. Wente is het eerste huis dat uitpakte met een eigen chardonnay kloon, aangepast aan hun klimaat en terroir. Het schoolvoorbeeld van een rijke houtgelagerde chardonnay! Deze wijn heeft de "Best Buy" prijs gewonnen met 85 punten , uitgegeven door het magazine "Wine & Spirits"

KARAKTER

Land	Verenigde Staten
Regio	Californië
Smaak	3: vol - rond – houtlagering
Bewaar pot.	3 jaar
Serveer temp.	8°C
Druiven	100% chardonnay

SMAAKBESCHRIJVING

Geniet van de goudgele kleur en de aroma's van rode appel, vanille en mooi geïntegreerde houttoetsen, tevens vallen de citrus en het tropisch fruit op. In de mond hinten van appel, getoast brood, boter en subtiel hout. Deze Chardonnay is mondvullend met een lange, verfrissende afdronk.

VINIFICATIE

De wijn is voor 50% gegist in neutraal eiken vaten, de andere helft op inox cuves.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Bij gerookte vis, gegrilde vis en vis met wijnsaus. Bij gevogelte, stoverij en waterzooi.

WAAROM DEZE WIJN

'Morning Fog' lezen we op het etiket, wat zoveel betekent als 'ochtendmist'. De mist ligt 's morgens als een sluier over de wijnvalei en zorgt voor de nodige verkoeling. Vanaf de middag breekt de zon door en laat de druiven langzaam rijpen met als hoogtepunt deze rijke, houtgelagerde chardonnay.