

Louisvale Chardonnay Chavant

- lightly oaked -

Smaakcategorie	: Verfijnd/Complex
Kleurcategorie	: Wit
Wijnhuis	: Louisvale
Land	: Zuid Afrika
Classificatie	: W.O. Stellenbosch
Productiegebied	: Stellenbosch
Jaargang	: 2023
Druivensoort	: Chardonnay
Kleur	: Licht goudgeel
Geur	: Aangenaam aroma van perzik en verse Citrus.
Smaak	: Mond vullend aangenaam. Heerlijk rijp geel fruit, zachte vanille tonen en een lange afdronk.
Aanbevolen bij	: Gerechten met vis, kip en lichte vleesgerechten. Heerlijk bij geroosterde verse groente.
Serveertemperatuur	: ± 12-14 ° C, twee uur koelen.
Op dronk	: half jaar na de oogst.

Bijzonderheden

De wijn heeft vier maanden houtlagering op Frans eiken. Louisvale ligt aan de voet van de Stellenbosch Mountains. Het bestaat uit 30 hectare, waar voornamelijk Chardonnay en Cabernet Sauvignon wordt verbouwd.

Op minder dan 40 minuten rijden vanaf Kaapstad, aan de voet het Stellenbosch gebergte vinden we Louisvale Estate. Hier wordt sinds 1989 rode en witte wijn geproduceerd van uitstekende kwaliteit. De wijngaarden zijn op dusdanige manier aangeplant dat ranken in de meest optimale condities kunnen groeien. De heuvels ten westen van de wijngaarden zorgen in de zomer voor een aangename schaduw en geven de druiven zo de kans om langzaam te rijpen. Dit zorgt voor een intense en frisse fruitsmaak in de wijn. Dat deze prachtige wijn in binnen- en buitenland meetelt blijkt uit de vele prijzen die het Estate inmiddels in ontvangst heeft mogen nemen: Zilveren medaille Michelangelo International Wine Awards 2013, Bronzen medaille, Veritas 2012 en bekroond met de Best Value Award 2013, Zuid Afrika en meer...