

Louisvale Wooded Chardonnay

Smaakcategorie : Verfijnd/Complex
Kleurcategorie : Wit
Wijnhuis : Louisvale
Land : Zuid Afrika

Classificatie : W.O. Stellenbosch
Productiegebied : Stellenbosch
Jaargang : 2022
Druivensoort : Chardonnay
Kleur : Briljant goudgeel
Geur : Intens en complex met elegante aroma's van bloesem, ananas, abrikoos, getoaste -en kruidige tonen.
Smaak : Deze ultra premium Chardonnay is rijk en geconcentreerd maar toch zacht van smaak. De wijn heeft een aangenaam botertje en een lange afdronk.
Aanbevolen bij : Pasta's met rijke sauzen, graved lachs en gevogelte.
Serveertemperatuur : ± 10-12 ° C, twee uur koelen.
Op dronk : Een jaar na de oogst.

Bijzonderheden

De wijn wordt gemaakt met geselecteerde Chardonnay druiven. Deze worden met de hand geplukt.

Deze wijn heeft acht tot tien maanden gisting ondergaan in Frans eiken vaten.

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...