Chardonnay Käfer, IGP Italie

Een chardonnay uit Sicilië. Hij wordt verpakt volgens de strenge kwaliteitsnormen van Käfer (een soort Duitse Rob of Fauchon). Hij combineert frisheid en fruitigheid. Zijn aroma's van honingmeloen, citrusvruchten en peer, met een vleugje hazelnoot en perzik, maken het een droge en smakelijke wijn, perfect voor een lichte, mediterrane keuken.

Oorsprong: Deze chardonnay komt uit de zonnige heuvels van Sicilië en profiteert van een warm mediterraan klimaat en kalkrijke bodems die hem zijn mineraliteit en frisheid geven. De koele nachten behouden de natuurlijke zuurgraad van de druiven, wat garant staat voor een evenwichtige en fruitige wijn.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en vervolgens gevinifieerd in roestvrijstalen tanks om hun aromatische zuiverheid te behouden. Na een gecontroleerde gisting bij lage temperatuur wordt de wijn gebotteld volgens de strenge kwaliteitsnormen van Peter Mertes in Duitsland, wat een opmerkelijke consistentie garandeert.

Degustatie: De lichtgouden kleur laat aroma's van rijpe perzik en limoenschil vrijkomen. In de mond ontvouwt zich een mooi palet van wit fruit en citrusvruchten, ondersteund door een lange en verfrissende afdronk, zonder bitterheid.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, past hij elegant bij visgerechten, lichte gevogelte, quiches of verfijnde voorgerechten zoals zalmtartaar of een salade met warme geitenkaas.