

Chardonnay "Max Reserva", Errazuriz



100% chardonnay, gemaakt met druiven afkomstig van Aconcagua Costa, gelegen aan de voet van de hoogste berg van Amerika, maar ook van wijngaarden uit een koeler klimaat, aan de rand van de oceaan.

Oorsprong: Druiven komen uit wijngaarden nabij de Stille Oceaan in de Aconcagua-vallei. Zand-leembodems en koele nachten behouden de frisheid en zorgen voor aromatische rijpheid.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: Gedeeltelijke fermentatie in Franse eiken vaten. Rijping op droesem gedurende 10 maanden met regelmatige bâtonnage. Finale assemblage in inox tanks voor frisheid.

Degustatie: Krachtige wijn met veel citrusfruit, papaja en een vleugje getoast brood, dankzij de veroudering van 10 maanden in eiken vaten.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij geroosterde kip met kruiden, champignonrisotto of pasta met roomsaus. Ook uitstekend bij zachte kazen zoals brie of camembert.

- Zeeduivel met een roomsaus & groene peper
- ...