Chardonnay Private Bin, East Coast, Villa Maria



Een Nieuw-Zeelandse topwijn, die de frisheid van de kustwijngaarden combineert met de rijkdom van rijp fruit. Deze wijn is afkomstig van geselecteerde percelen aan de oostkust en weerspiegelt het vakmanschap van de familie en hun toewijding aan duurzame wijnbouw, voor een toegankelijke, fruitige en elegante Chardonnay.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig van kustwijngaarden in Gisborne, Hawke's Bay en Marlborough, die profiteren van een gematigd zeeklimaat. Deze gevarieerde terroirs zorgen voor complexiteit en frisheid, met bodems en microklimaten die geschikt zijn voor een optimale expressie van de Chardonnay.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: De druiven worden voorzichtig geperst, waarna de most bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks en vaten fermenteert met geselecteerde gisten (CY3079). De rijping behoudt de puurheid van het fruit en de mineraliteit, voor een wijn die direct na het bottelen klaar is om van te genieten.

Degustatie: De rijke neus onthult aroma's van rijpe perzik, vijg en citroenbloesem, geaccentueerd door een subtiele houttoets. In de mond verleidt hij met zijn romige textuur, zijn evenwicht en een frisse, aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij zeevruchten, een Caesarsalade met kip of een antipastischotel.