Hannes Sabathi CA66 Chardonnay

Südsteiermark - Oostenrijk

De wijngaarden liggen op leem- en mergelbodems, wat zorgt voor structuur en een fijne mineraliteit. De naam CA66 verwijst naar een specifiek perceel waar de omstandigheden ideaal zijn voor Chardonnay.

In de kelder wordt er rustig gewerkt. De wijn vergist deels op roestvrij staal en deels op gebruikte houten vaten en rijpt daarna nog op de fijne lies. Dit geeft net wat extra rondheid en diepgang, zonder dat het frisse karakter verloren gaat.

Het resultaat is een Chardonnay die mooi in balans is: rijp fruit, een lichte romigheid en voldoende frisheid. Geen zware houtstijl, maar juist een elegante en doordrinkbare wijn die op veel momenten past.



Proefnotitie

Rijp geel fruit zoals peer en perzik, frisse citrus en een lichte mineraliteit. Subtiel wat vanille en een zachte, frisse afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij vis, schaal- en schelpdieren, kip, romige pasta's en lichte gerechten met kaas. Ook goed als aperitief.

Houdbaarheid

Nu op dronk en nog 3 tot 5 jaar goed te bewaren.

Druivenrassen

Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhandel Schoemaker
Het leven is te kort om slechte wijn te drinken

Wijnhandel Schoemaker
Veldstraat 13
7071 CA Ulft
0315-681431
www.wijnhandel-schoemaker.nl