



VANDEURZEN
wijnkasteel

PURE WHITE CHARDONNAY



KLEUR

Jonge strogele kleur met enorm veel schittering en zelfs nog wat groene glans, werkelijk kristalhelder.

AROMA

Gestart wordt met florale aroma's van lentebloesem, maar al snel gevolgd door rijpe witte en gele steenvruchten, meloen en gekonfijte citroen.

SMAAKPALET

Vooraf in de mond duidelijk herkenbare Chardonnay met het accent op fraîcheur en fruit, met impressies van sappige nectarine, perzik en witte abrikoos. Impressies van amandel en marsepein. Levendig fris via de royaal aanwezige citruszeste.

FOOD PAIRING

- Aziatische viscakes
- Pulled Pork
- Mosselen in wijnsaus
- Zalm met zurkel
- Kalfskoteletten
- Geroosterde hoevekip of kalkoen
- Sashimi

BEWAREN

Optimaal drinken tussen 2021 - 2023

AWARDS / PRIJZEN

- Bronzen medaille Vereniging Vlaamse Sommelier V.V.S. (millésime 2019)

Aroma	●	●	●	○	○
Body	●	●	●	○	○
Aciditeit	●	●	●	○	○
Fruit	●	●	●	●	○
Zoetheid	●	●	●	○	○
Tannines	●	○	○	○	○



Chardonnay



2019
2018



-



13%
14%



75cl.



15,00
18,00