



VANDEURZEN
wijnkasteel

PURE WHITE CHARDONNAY CARAT



KLEUR

Mediumgeel met een brede schittering en zelfs een nog gouden glans. Kristalhelder en puur, zoals de verwachten van ons wit paradepaardje, afkomstig van het hoogstgelegen perceel in het domein.

AROMA

Zeer fijne en bijzonder verleidelijke aroma's van nieuwe eik, nougat, nectarine, witte perzik, gegrilde cashew- en amandelnooten, vanillecrème en witte bloemen. De exclusieve lagering op Franse eik wordt meteen duidelijk.

SMAAKPALET

Dezelfde kenmerken vinden we terug in de romige textuur, maar ondersteund door een zeer aangename citrusfrisheid, wit steenfruit, een fijne toasty eiktoets, anijs, frangipane en een minerale afdronk die lang blijft hangen. Elegante finessewijn.

FOOD PAIRING

- Zeevis in zoutkorst
- Sole Meunière
- Risotto met wilde paddenstoelen/witte truffel
- Gegrilde kreeft of langoest
- Fazant
- King Crab
- Kalfszwezeriken

BEWAREN

Optimaal drinken tussen 2022 - 2026

AWARDS / PRIJZEN

- Wijn Insider nieuwsbrief april 2021 Frank Van der Auwera score van 17,50/20 (millésime 2019)

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



Chardonnay



2019



Franse eik



13%



75cl.



30,00