

Salentein Primus Chardonnay

Omschrijving

De enige witte wijn uit de Primus serie en wat voor één! De mooie goudgele en olijfgroene tinten in het glas zijn een mooie introductie voor de elegante neus van rijpe appel, abrikoos en bloemen. De kruiden vanille en Frans eikenhout passen uitstekend bij de volle structuur en de charmante lange afdronk.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

Op een temperatuur niet warmer dan 20°C worden de druiven vergist in Franse eikenvaten. De wijn rijpt voor 10 maanden. In deze periode vindt ook de malolactische vergisting plaats, wat het scherpe appelzuur omzet in zacht melkzuur. De gist die tijdens de rijping op de bodem zakt wordt een aantal keer weer door de wijn geroerd, dit heet 'battonage' en geeft de wijn meer smaak en rijkheid.

Herkomst

De Druiven voor de Primus Chardonnay komen van twee verschillende wijngaarden, het 'La Pampa' estate en het 'San Pablo' estate. Tussen de twee wijngaarden zit een serieus hoogte verschil van 250 meter en dit heeft zijn invloed op de rijping van de druiven. beide Estates ontwikkelen hun eigen aroma's en samen vormen ze een wijn met meer diepgang en complexiteit.

Eettips

Een Primus passend bij culinaire hoogstandjes, als fazant met zuurkoolstamppotje of tarbot in beurre blanc.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0469217
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2018
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein

