

Kruger

Sans Chêne Chardonnay 2024

Wit, 100% Chardonnay
13,5% Alcohol
W.O. Piekenierskloof
Serveertemperatuur 7-9°C

De Kruger Sans Chêne Chardonnay -zonder eik- is het prachtige bewijs dat een goede Chardonnay niet noodzakelijk op hout opgevoed moet worden. De wijn is fris, fruitig met minerale accenten en een mooie structuur. Op dronk, te bewaren tot 2028.

Wijn & Gerecht

Deze wijn past goed bij koude visgerechten, zoals een zalmtartaar, een gerookte zalmshotel of een carpaccio van Sint-Jacobsvruchten of zeebaars. Hij is een aanrader bij witte asperges met een botersaus, zoals mousseline of hollandaise, of met gerookte zalm.

Vinificatie

De druiven komen van Johan Van Zyl, in Piekenierskloof Mountain, een wijngaard met granieten ondergrond op 700m hoogte. De wijnranken zijn 20 jaar en ouder. 60% van de druiven gist in inox, 40% in beton, met natuurlijke gisten en met minimale interventie. De natuurlijke gisting begint na 5 dagen en duurt 28 dagen. De wijn rust nadien 5 maanden op de uitgewerkte gistcellen.



Bleekgeel, licht intens.
Schitterend en helder.
Zware tranen.



Intense neus, rijpe citrus, wit
steenfruit, perzik.
Amandel, boterroom en een
minerale toets.



Romige, ronde aanzet met
exotische toets van rijpe ananas.
Frisse zuren in balans en mooie
afdrank.

