

# Rietvallei

Classic Chardonnay 2022

Wit, 100% Chardonnay  
14% Alcohol  
W.O. Robertson  
Serveertemperatuur 6-8°C

De Classic Chardonnay is een herinnering aan de eerste wijn geproduceerd op het domein: een Chardonnay in 1987. De wijn heeft aroma's van appelsien en exotische vruchten en een lichte houttoets. De wijn krijgt 4 sterren of 89 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, te bewaren tot 2026.

## Wijn & Gerecht

Deze wijn past door zijn volheid perfect bij warme vis in een romige saus en bij gevogelte en wit vlees. We denken aan een kalkoen archiduc met een romige saus met paddestoelen.

## Vinificatie

De druiven worden machinaal geoogst bij een optimale rijpheid tussen 2 en 10 uur 's morgens. Enkel het vrijgekomen sap wordt gebruikt na enkele dagen bezinken. De gisting gebeurt in roestvrijstalen tanks op 15°C en in Franse eiken vaten van tweede vulling. Na de gisting worden beide componenten 6 maanden op de gistcellen gelaten voor de uiteindelijke assemblage en botteling.



Licht intens, licht strogeel.  
Schitterend en helder.  
Zware tranen.



Intense neus, appelsien,  
pompelmoes, rijp exotisch fruit,  
ananas, mango.  
Amandelen, boter en toast.



Intense volle aanzet, romige  
middenmond ondersteund door  
rijpe zuren. Evenwichtig.  
Middellange afdronk.

