

Beeslaar

Chardonnay 2023

Wit, 100% Chardonnay
13% Alcohol
W.O. Western Cape
Serveertemperatuur 10-12°C

Beeslaar, eigendom van Abrie en Jeanne Beeslaar, is een kleinschalig familiedomein dat voorrang geeft aan kwaliteit. Het domein maakt maar 2 wijnen van uitzonderlijke kwaliteit. De Beeslaar Chardonnay toont de kunst van Abrie: de wijn is complex en elegant, romig en toch fris. Hij krijgt 94 punten van de Platter's Wine Guide. Perfect, te bewaren tot minimum 2028.

Wijn & Gerecht

De wijn is perfect bij warme visgerechten met een romige saus. Hij past ook perfect bij wit vlees, gevogelte of pluimwild. Denk bijvoorbeeld aan parelhoen met een rijke, kruidige saus of eend met een sinaasappelsaus.

Vinificatie

De ondergrond is van schalie en graniet. De oogst gebeurt met de hand. De druiven worden in hun geheel geperst. Het sap rust 48u en gaat nadien in een combinatie van nieuwe Franse eiken vaten (20%), oude Franse eiken vaten en keramische kuipen voor de gisting. De wijn blijft nadien 12 maanden op de gistcellen voor de botteling.



Intens, licht goudgeel.
Schitterend en helder. Zware
doorzichtige tranen.



Discrete en elegante neus. Fruitige
aroma's, appel met kaneel,
pompelmoes, perzik. Zachte
houttoets met vanille en lichte
mineraliteit.



Intense en romige aanzet met
rijpe exotische vruchten in de
mond. Fijne zuren zorgen voor
evenwicht. Middellange afdronk.

