

Steenberg

1682 Chardonnay MCC

Wit, 100% Chardonnay
12% Alcohol
W.O. Western Cape
Serveertemperatuur 6-8°C

De Steenberg 1682 Chardonnay MCC is een vonkelwijn gemaakt zoals in de Champagne met een tweede gisting op fles. De wijn is bovendien een Blanc de Blancs: een wijn gemaakt met enkel witte druiven, namelijk Chardonnay. De wijn is elegant en verfijnd. Hij krijgt 90 punten van de Platter's Wine Guide.

Wijn & Gerecht

Deze wijn is ideaal als aperitief. Hij past ook perfect op een receptie met fijne hapjes. Door zijn evenwicht is hij perfect om zomaar van te genieten.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt bij een laag suikergehalte van 17-19°Brix om de frisheid te behouden. Ze worden geperst met volle trossen. Na de eerste gisting gaat de basiswijn in de flessen voor een tweede gisting. Na de gisting blijft de wijn nog tussen de 12 en de 18 maanden op de uitgewerkte gistcellen voor de definitieve botteling.



Bestellen

Bleekgeel. Schitterend en helder.
Fijne, delicate belletjes met een lange persistentie.



Elegante neus, limoen, citroenzeste, granny smith appel, witte perzik. Lichte minerale toets.



Elegante, frisse aanzet met nectarine, botercroissant en pistaches in de neus. Zachte middenmond met lichte zoete toets. Middellange afdrank.

