



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CALIXA CHARDONNAY, 2018



Druif

100% Chardonnay.



Serveertemperatuur

6 - 8°C



Productie proces

De rijpe druiven worden 's nachts geogst. De gisting vindt plaats in roestvrij staal bij een gecontroleerde temperatuur van 12 tot 14°C.



Suggesties gerechten

Gaat goed samen met een breed gamma aan kazen, zoals cheddar, gouda en ovengebakken brie. Verse garnalen ceviche, kreeft, schaaldieren en vistaco's.



Bewaren

Nu al perfect drinkbaar, kan 3 jaar bewaard worden.

Herkomst



Valle de Guadalupe, Mexico.

Smaak



Een zuivere, heldere wijn met groene ondertonen en wat strogele tinten.

Neus



Fris en licht in de neus, met mvan baatige fruit intensiteit. De aroma's zijn verfrissend met hints van banaan, appel, gele pruimen en wat oranjebloesem.

Mond



Een droge wijn met een verfrissende zuurgraad die levendig en goed gestructureerd is. Tonen van gele pruimen, groene appel, rijpe banaan en oranjebloesem zijn omhuld door hints van venkel. De afdronk is zacht en evenwichtig. Een heerlijke harmonie van fruit en bloemige tonen maken dit een perfecte wijn om op elk moment van het jaar te genieten.