De Wijngaardsberg Chardonnay

Limburg - Nederland

Vergeet Bourgogne, de beste chardonnay komt gewoon uit Limburg. Deze wijn van De Wijngaardsberg is het levende bewijs dat onze eigen bodem goud waard is.

Wat deze Nederlandse chardonnay zo bijzonder maakt:

De Limburgse löss- en mergelbodems, gecombineerd met een relatief warm microklimaat, bieden de perfecte basis voor chardonnay met een minerale frisheid.
Wijnmakers Jules, Marcel en John Wiertz laten niets aan het toeval over; ze streven naar perfectie met een bijna wetenschappelijke precisie.
Het glooiende Heuvelland van Zuid-Limburg wordt niet voor niets het 'Toscane van het noorden' genoemd en leent zich perfect voor een glas van deze wijn op een zonnig terras.
De wijn combineert het beste van twee werelden: de helft rijpt 12 maanden op nieuw Frans eikenhout voor rijkdom, de andere helft op staal voor frisse zuren.

Smaakprofiel

Neus: Een verleidelijk boeket van rijp geel fruit zoals perzik en abrikoos, met een vleugje citrus, vanille en een subtiele rokerige toets van het eikenhout.
Mond: Een volle, romige aanzet die direct opvalt, mooi in balans gebracht door levendige zuren en een elegante mineraliteit die de wijn spanning geeft.
Body/tannine/zuur: Een medium tot volle body met een ronde textuur dankzij de rijping 'sur lie' (op de eigen gistcellen), ondersteund door frisse,

goed geïntegreerde zuren.
Afdronk: De afdronk is lang en complex, met een mooie echo van het fruit, de houtrijping en een fijne minerale ondertoon.

Wijn-spijs

Gegrilde griet of tarbot - de romige structuur van de wijn sluit naadloos aan bij de vette vis.
Parelhoen met roomsaus - het volle karakter van de wijn kan de rijke saus en het gevogelte prima aan.
Risotto met bospaddenstoelen - de aardse tonen van de paddenstoelen en de romigheid van de risotto worden prachtig gespiegeld.
Rijpe, harde kazen - denk aan een Comté of een oude Goudse kaas, voor een klassieke en smaakvolle combinatie.

Moment & serveertips

Temperatuur: 10-12°C
Glas: Een Bourgogneglas, zodat de aroma's alle ruimte krijgen om zich te ontwikkelen.
Bewaarpotentieel: Nu heerlijk op dronk, maar kan zeker nog 5 tot 7 jaar verder rijpen in de kelder.

Herkomst & producent

In het Zuid-Limburgse Ulestraten, op de flanken van de Wijngaardsberg, werkt de familie Wiertz al sinds 1993 met toewijding aan hun wijnen. Ze waren pioniers in de regio en bewijzen jaar na jaar dat Nederland een serieus wijnland is. Alles draait hier om transparantie en precisie, van de zorgvuldige handmatige oogst tot de hypermoderne, computergestuurde pers in de kelder. Het resultaat is een wijn met een duidelijke herkomst en een onmiskenbaar karakter.
Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.



Proefnotitie

Klassieke chardonnay, vol en rond, mooi geintegreerde, subtiele houttonen, een heel klein "botertje" en volop fruit: citrus, kruisbes en tropische vruchten.

Drinken bij

Vis, schaal- en schelpdieren, parelhoen.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl