

Hammeken Cellars Duachais Chardonnay | Vegan

Proefnotitie: Heldere bleke citroenkleur, in de neus doet het denken aan rijp tropisch fruit, ananas, lychee, met een vleugje vanille en eik. De smaak is evenwichtig, met aangenaam en verfrissend zuurgraad, medium bodied en lange afdronk.

Specificaties:

Producent Hammeken Cellars
Druivensoorten 100% chardonnay
Land van herkomst Spanje
Streek / Gebied La Mancha
Sluiting Schroefdop
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: Rijp tropisch fruit, vanille, medium bodied

Vinificatie: De druiven komen van wijnstokken met een leeftijd van 12-25 jaar die groeien op een hoogte van 600-800 meter. Hier profiteren ze volop van de Spaanse zon. Na de oogst in de eerste twee weken van september volgt de koude fermentatie. De druiven rijpen 3 maanden 'sur lie', gevolgd door 4 maanden rijping op Amerikaans eiken vaten.

Wijn & spijs: Duachais Chardonnay gaat perfect samen met romige gerechten zoals paddenstoelenrisotto, kreeft en kip.

Awards: Hammeken Cellars is uitgeroepen tot 'Beste Spaanse Wijnexporteur' door de Business Awards Wine Markets and Distribution 2022.

Achtergrondinformatie: Geen oude Spaanse tradities bij Hammeken Cellars. Nee, deze producent is modern, innovatief en heeft een portfolio wijnen die zijn ontwikkeld basis van de behoeften van de consument. Hammeken maakt wijnen van lokale Spaanse druiven met technieken van de 'nieuwe wereld'. Zij zijn trots op de Spaanse roots en zijn constant op zoek naar de beste lokale variëteiten en wijnregio's. Het resultaat is een onderscheidende collectie wijnen. Modern, fruitig, fris en toegankelijk.

