

## Jermann Chardonnay

**Proefnotitie:** Strogeel van kleur, met groenachtige reflecties. Een intens, fruitig boeket, met geuren van banaan en rijpe appels. Lichte tinteling in de mond, waarin alle kenmerkende smaken van de chardonnay terugkomen: fris, fruitig, vol en zacht.

**Specificaties:**

**Producent** Jermann  
**Druivensoorten** 100% chardonnay  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Friuli Venezia Giulia  
**Sluiting** Schroefdop  
**Categorie** Wit  
**Alcoholpercentage** 13%



**Smaakomschrijving:** Fris & fruitig, banaan, rijpe appel

**Vinificatie:** Na de oogst rijpt de wijn voor ongeveer zes maanden 'sur lie' in RVS tanks. Na een aantal maanden rijping op de fles is de wijn klaar om de markt op te gaan.

**Wijn & spijs:** Een perfecte match met eigenlijk allerlei visgerechten: klassiek en high cuisine, met en zonder sauzen, schaal- en schelpieren, maar ook bij romige groentesoep.

**Awards:** 91/100 pnt. – **Vinous**

**Achtergrondinformatie:** Jermann: een verhaal van een passie die van ver is gekomen. Al in de jaren 70 bracht Stefanus Jermann het bedrijf naar een ongekend niveau in de wijnwereld. In 1881 verliet Anton Jermann, de uiteindelijke oprichter van Jermann, uit Biljana (Slovenië) om zich te vestigen in Friuli en zijn wijnbedrijf voort te zetten.

Tegenwoordig is de leiding van Jermann in handen van Silvio Jermann: de revolutie van een visionair die geen concessies doet aan kwaliteit. Het landgoed van Jermann zich uit over 200 hectare, waarvan 170 wijngaarden en 20 hectare voor de biologische productie van granen. Het wijnhuis staat voor duurzaamheid en het beschermen van het milieu – maar de grootste aandacht zal altijd uitgaan naar de zaken die de wijnen naar een hoger niveau tillen. Silvio Jermann was vastberaden om het werk van zijn familie te eren en met bravoure voort te zetten. Met succes: door zich volledig te focussen op het resultaat en nooit concessies te doen aan kwaliteit, produceert Jermann jaar in, jaar uit wijnen van uitmuntende kwaliteit.

De productie vindt plaats in twee kelders: de historische in Villanova di Farra en in Dolegna del Collio, beide in de provincie Gorizia. In de kelders gaan technologische innovatie en architectonische traditie hand in hand. De grote, houten vaten creëren een magische sfeer. En een leuk weetje: voor de houten vaten gebruiken ze nog steeds hetzelfde materiaal als 50 jaar geleden. Dit staat symbolisch voor de familiepassie, die van generatie op generatie altijd hetzelfde is gebleven.