Vertice Chardonnay Espumante

omschrijving

De wijngaard ligt 550 meter boven de zeeniveau en de bodem is van graniet. Dit maakt een enorm verschil voor de druivensoort.

Deze wijn wordt 90 dagen gerijpt op een gecontroleerde temperatuur van 13 tot 16 graden in Franse eikenvaten van 225 liter. Vervolgens wordt de wijn op klassieke wijze 48 maanden in de fles gerijpt.

Een exclusieve wijn waar per jaar slechts 500 flessen van worden geproduceerd. Ieder jaar wordt deze wijn snel uitverkocht, maar voor dit jaar hebben wij een paar flessen kunnen bemachtigen!

informatie

Product Code 1CPB06

Land Portugal

Producent Caves Transmontanas

Regio Douro

Kleur Goudgeel

Druivensoort Chardonnay

Smaak Brioche, mineralen, appel, citrus, noten, elegant met een lang afdronk.

Serveertip Als aperitief, vleesgerechten en visgerechten.

Serveertemperatuur 8°C - 9°C

Alcoholpercentage 12%

Bewaren 12°C - 18°C (kamertemperatuur)

Afsluiting Kurk