



Khipu Chardonnay DO Chile

Goudgeel met een schitterende groene gloed. Geuren van meloen en perzik. Frisse, volle en fruitige smaak met een uitstekende zuurgraad balans.

Artikelnummer:	08534180
Land:	Chili
Oogstjaar:	2024
Appellatie:	DO Chile
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel
Producent:	Khipu
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	6 flessen per doos

Khipu is een een mooie Chileense range van wijnen met de variëteiten Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc. Khipu staat voor het communicatiesysteem ontwikkeld door de Inca's, bestaande uit een serie van geknoopte koorden. De Chasquis of boodschappers reisden op deze manier met een Khipu door de Central Valley van Chili, het herkomstgebied van deze wijnen.

De wijngaarden zijn gelegen aan de voet van het Los Andes gebergte, in de zuidelijke gebieden van Curico, Maule, en Rapel. Een percentage komt ook uit de noordelijke regio van Limarí. Deze gebieden zijn koeler en zorgen voor een veel zachtere, tragere rijping, waardoor de zuurgraad beter behouden blijft en het citrus karakter van de Chardonnay geaccentueerd wordt.

De druiven worden in trossen geperst om fenolische extractie te minimaliseren. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks waarbij de temperatuur zorgvuldig gecontroleerd wordt. Na de alcoholische fermentatie wordt de wijn gedurende 8 weken op de droesem gehouden. Er wordt 1 keer per week geroerd. Een heel klein percentage rijpt op eikenhout, maar het grootste deel rijpt 3 maanden op roestvrijstalen tanks met een klein beetje droesem. Hierdoor blijft het fruit goed behouden.

Goudgeel met een schitterende groene gloed. Geuren van meloen en perzik. Frisse, volle en fruitige smaak met een uitstekende zuurgraad balans.

Ideaal als aperitief, maar ook mooi in combinatie met salades, gegrilde gerechten van witte vis of wit vlees.