

Bernardus Chardonnay 1,5 L

De kleur is licht goudgeel. In de neus aroma's van perzik en lychee, geaccentueerd door karamel en geroosterde eikenhouten tonen. De smaak is zeer rijk en geconcentreerd met levendige tropische fruit- en citrussmaken met een aangename zuurgraad. Een weelderige en robuuste wijn met een prachtig lange afdronk.

Artikelnummer:	08533050
Land:	VS
Oogstjaar:	2024
Streek:	Californië
Appellatie:	Monterey County
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	1,5 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Krachtig, Vol
Producent:	Bernardus
Alcoholpercentage:	14%
Flesafsluiting:	Kurk

Bernardus makes dreams come true.

Bijna bij toeval verwierf de voormalig Nederlandse autocoureur Ben Pon (1936-2019) in 1989 een stuk land op de Californische hellingen achter Carmel Valley Village. Hier startte hij zijn Bernardus Winery met als doel rode wijnen te produceren die de grootste Bordeaux en Grand Cru's evenaren.

De wijngaarden in Carmel Valley zijn zorgvuldig beplant met diverse druivensoorten,waaronder Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot en Sauvignon Blanc. Terwijl de Bordeaux stijlvariëteiten in de wijngaarden in Carmel Valley groeien, wordt de Chardonnay gecultiveerd in koele zeeklimaten, namelijk in de Monterey Bay. Druiven van andere appellaties in Californië worden gebruikt om nuances in de Bernardus blends aan te brengen.

De Chardonnay-druiven voor deze wijn zijn afkomstig van speciaal geselecteerde wijngaarden in de appellaties Arroyo Seco, Santa Lucia Highlands en Sonoma County. De wijngaarden dragen unieke aroma's bij en presenteren een Chardonnay met een buitengewoon karakter en finesse, typerend voor een Chardonnay uit Monterey County.

Bij Bernardus volgen ze traditionele Bourgondische methoden om een Chardonnay van de hoogste kwaliteit te creëren. De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd, waarna de druiven voorzichtig geperst worden om het sap van de hoogste kwaliteit te verkrijgen. Vervolgens wordt (75%) van het sap overgebracht naar kleine eikenhouten vaten (waarvan 33% nieuw eiken) voor de alcoholische gisting, malolactische vergisting en 8

maanden rijping. De overige 25% van het sap vergist en rijpt in roestvrijstalen tanks om de frisse aroma's te behouden.

De kleur is licht goudgeel. In de neus aroma's van perzik en lychee, geaccentueerd door karamel en geroosterde eikenhouten tonen. De smaak is zeer rijk en geconcentreerd met levendige tropische fruit- en citrussmaken met een aangename zuurgraad. Een weelderige en robuuste wijn met een prachtig lange afdronk.

Een goede combinatie bij gevogelte, wit vlees, pasta, gegrilde vis en visgerechten.