



Wijkasteel Genoels-Elderen - BOB Haspengouw - Limburg

Chardonnay Blauw

| | |
|------------------|--|
| Jaargang | 2016 |
| Classificatie | BOB Haspengouwse wijn |
| Druivenras | Chardonnay |
| Analyse | 13 % alcohol 2,6 g/l restsuikers 6,78 g/l zuren |
| Rijpingspotentie | 2019-2026 |
| Vinificatie | Gisting en rijping gedurende 12 maanden sur lie, 50% op RVS tanks en 50% op Franse eiken vaten. Hierna geassembleerd en nog 18 maanden gerijpt. |
| Bodem | Ondergrond van mergel met leem aan de oppervlakte |
| Omschrijving | Geurt naar boterbloemen, zeer rijpe, gele pruimen en appels met een fumé-toets. Bijzonder elegante, fruitige en frisse droge witte wijn met aroma's van honing, verse ananas, appel en impressies van boter. Prima fraîcheur in de afdronk. Het beste serveren rond 12 graden. |
| Bijzonderheden | Opbrengst van minder dan 40hl/ha. Joyce van Rennes heeft de kunst van het wijn maken in de Bourgogne geleerd en dit is overduidelijk te proeven. Haar wijnen zijn pure passie, verfijnd en perfect in balans. Het is met 22 hectare het grootste wijndomein van België. |