



SAUTER

WIJNEN



Wente Morning Fog Chardonnay 2020 Livermore Valley

Kleur

Bleek geelgoud met een fraaie fonkeling. De rijping op eikenhout is waarneembaar in de kleur.

Neus

Schoolvoorbeeld Chardonnay! Een houtgelagerde variant wel te verstaan. Volop zuiveltonen (boter, room), het merg van een net geopende vanillepeul, wat kokos en bijenwas. Ook gisttonen (brooddeeg), iets floraals en optimaal rijp geel fruit. Met een blindoek om te herkennen als Chardonnay!

Smaak

Mollige, maar heel goed gebalanceerde aanzet. Niet zwaar, wel compleet mondvullend en gezegend met een behoorlijke complexiteit. Een echte romige textuur met een verleidelijk 'zoetje' door de optimale rijpheid van de geoogste druiven. De 2% Gewurztraminer zorgt voor net dat beetje extra spanning. Meer door de zon dan door de bodem bepaald. Spannende bitters in de schier eindeloze finale.

Bodem

De naam Morning Fog dankt de wijn aan de mistbanken die in de zomer dagelijks in de wijngaarden 'hangen'. De mistbanken ontstaan in de baai bij San Francisco en drijven als het ware de wijngaarden in. Dit fenomeen is dusdanig uniek, dat de wijn ernaar vernoemd is.

Vinificatie

De wijn is deels (50%) vergist op eikenhouten vaten; het andere deel vergist op RVS om zo frisheid te behouden. Na de vergisting rijpt de wijn nog zeven maanden (eveneens 50/50 verdeeld over eikenhout en RVS).

Culinair

Smaakkrachtige eetwijn met een zeldzaam ontspannend karakter: geschikt bij gerechten (uit de exotische keuken) met pikant/zoet-contrasten. Verse langoustines, (slip)tong uit de roomboter. In de bergen gedroogde ham met rijpe meloen.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75