



SAUTER

WIJNEN



Bodega Langa Mitico Chardonnay 2023 Calatayud DO

Kleur

Fraai zilvergrijs met een lichtgroene schakering.

Neus

Knap hoe een dusdanige expressiviteit is bereikt – zonder houtlagering – met een relatief neutraal druivenras. De rijping 'sur lie', in contact met de gistcellen dus, draagt in grote mate bij aan deze 'royale neus'. Er blijft voldoende ruimte over voor tonen van rijp wit fruit (o.a. peer en witte bessen), maar ook geroosterd briochebrood en verse bakkersgist.

Smaak

De mondvullende aanzet wordt hier vrijwel direct gevolgd door frisse, wakker makende zuren. Heerlijk eetlustopwekkend! En bovendien blijft de wijn elegant door dit rinse aspect. Goede lengte. Complimenten bovendien voor het bescheiden alcoholpercentage; in een dergelijk heet klimaat is het knap de frisheid te behouden en het suikergehalte (en dus indirect het alcoholgehalte) in toom te houden.

Bodem

De Bodegas Langa beschikken over een tweetal wineries: El Coll en Los Yermos, in totaal zo'n 70 hectare aan wijngaarden. Grote verschillen met name in de hoogte van de wijngaarden (resp. 750m en 600m) en de samenstelling van de bodem. De Chardonnay-stokken zijn 34 jaar oud.

Vinificatie

Tijdens de oogst worden uitsluitend de beste trossen geplukt. Na ontsteling van de druiven worden deze pneumatisch geperst en vervolgens volgt de vergisting op een temperatuur van 18 graden C. Na het vergistingsproces rijpt de wijn gedurende 3 maanden op roestvrijstaal op de gistcellen. Regelmatig worden de gistcellen opgeroerd (batonnage) om de wijn meer smaakextractie mee te geven. Om de frisheid te behouden wordt er geen malolactische vergisting toegepast.

Culinair

Goed voorbeeld van een goede, "moderne" Chardonnay en breed inzetbaar: exotische, licht pikante gerechten en vrijwel alles uit het water (zoet en zout), tartaar van tonijn, in olijfolie gesauteerde gamba's met "fleur de sel". Knapperige salades.

Druif/Druiven

100% Chardonnay

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75