



SAUTER

WIJNEN



## Saurus Chardonnay 2023 Patagonia

### Kleur

Frisse kleur: bleek met een heel subtiele gouden gloed door de houtrijping.

### Neus

In eerste instantie met name zuivel (crème fraîche en echte boter), maar later ook een forse hoeveelheid wit en geel fruit in een zeer rijp stadium. Het lijkt er sterk op dat ook de bodem waar de druivenstokken staan, wordt weerspiegeld in de neus: een zweem van kalkgrond is waar te nemen. Voorts wat vanillemerg van een net geopende peul. Zeker geen houtdominantie.

### Smaak

Zachte, frisse aanzet. Mondvullend maar niet overdadig. Menig Chardonnay uit Argentinië is door het hout gemarkeerd/gemaskeerd, dit is eerder een Europese/klassieke stijl. Rank, maar goed gevuld. Goede zuurgraad waardoor de balans optimaal is. En een lengte waar men trots op mag zijn!

### Bodem

Kalkrijke bodem en een klimaat met koele nachten en warme dagen. Ideale omstandigheden voor de productie van kwaliteitswijnen met de juiste frisheid. Opbrengst per ha: 54 hl.

### Vinificatie

Handmatig geoogste druiven worden gekneusd en het sap weekt gedurende 4 uur in contact met het vaste materiaal (macération pelliculaire). 30% vergisting en rijping op nieuwe eikenhouten vaten (Frans en Amerikaans eiken) en 70% op roestvrij staal.

### Culinair

Heerlijk 'borrelwit' op wat koudere dagen. Maar het hele jaar door aan tafel inzetbaar: subliem bij gerookte heilbot of een brandade van kabeljauw. Bij witte asperges met een hollandaisesaus en Noordzee-garnalen gaat ie ook perfect!

### Druif/Druiven

100% Chardonnay.

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2026

### Alcohol percentage

13,0%

### Inhoud

0,75