






## Bodega Enrique Mendoza Chardonnay Fementado en Barrica.

	<b>De Wijnagent over deze wijn:</b> "By far de meest populaire wijnsoort ter wereld, een houtgerijpte Chardonnay. Ook hier in huis wordt deze goed gewaardeerd en ik heb met de Chardonnay van Enrique Mendoza een ware parel gevonden. De wijngaarden liggen hoog (600m) waardoor deze wijn ook nog behoorlijk fris is gebleven. De Meursault van Spanje."
	<b>Druifsoort(en):</b> 100% Chardonnay
	<b>Herkomst:</b> Spanje, Alicante, Finca el Chaconero (hellingen van Cabezo de la Virgen).
	<b>Vinificatie:</b> Fermentatie in kleine, nieuwe vaten van 225L gedurende minimaal 6 maanden.
	<b>Smaak:</b> > Volle, rijpe Chardonnay met tropisch fruit, kruidig, toast en vanille. Complexe wijn met geuren van limoen, ananas, brooddeeg, vanille en boterbabbelaar. Mooi in balans met een lange en loepzuivere afdrank.
	<b>Wijn/Spijs:</b> > Verschillende soorten vis (vettig). > Salades met gerookte zalm. > Kalfsschnitzel. > Tapas. > Uiensoep.
	<b>Het lekkerst:</b> Op dronk en tot 5 jaar te bewaren na oogst.
	<b>Extra:</b> > Jaargang: 2022. > 13.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 10-12 graden.

