Weingut Bischel Chardonnay Reserve

Saulheim - Duitsland

Deze Chardonnay-druiven zijn in 1996 geplant in verschillende wijngaarden met kalkstenen ondergrond. In totaal is er 1 hecare met Chardonnay, goed voor een productie van 3000 flessen per jaar. Er wordt s'ochtends vroeg geoogst om de druiven koel binnen te krijgen. De druiven worden na binnenkomst meteen geperst in een horizontale pers met luchtzak, die zachtjes perst tot maximaal 1.4 bar. Het sap gaat direct in eikenhouten barriques, waarvan 25% nieuw, de rest 2e, 3e en 4e jaars. De alcoholische gisting vindt plaats met eigen gisten in deze barriques, geen bâtonnage om de wijn niet 'te dik' te maken. Deze alcoholische vergisting duurt ongeveer een week, daarna blijft de wijn op het bezinksel de hele winter liggen. In het voorjaar volgt dan nog een malolactische gisting. De wijn wordt zonder filtering gebotteld net voor de nieuwe oogst, dus de wijn ligt ongeveer 1 jaar op deze houten fusten te rijpen.

De jaargang 2020 kreeg maar liefst 93/100 punten in de Duitse vakpers en behoort daarmee tot de top van de Duitse Chardonnays. Het wijnmagazine Perswijn beoordeelde de jaargang 2020 als de beste Chardonnay van Duitsland.



Proefnotitie

Volle aanzet, maar ook met citrus en mineraliteit. Daardoor elegant en finesse. Aroma's van amandel, boter en honing. Discrete hout-ondersteuning. Complex en veel lengte.

Drinken bij

Wit vlees, schaaldieren, pasta met zeevruchten, kip uit de oven, stevige vis met rijke sauzen.

Houdbaarheid

Nu al lekker om te drinken, maar ook een jaar of vijf houdbaar. Decanteren aanbevolen. Drinken uit Riedel Montrachet-glazen.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

ARENTZ WIJNHANDEL

Wijnhandel Marcel Arentz
Hertogstraat 82
6511 SE Nijmegen
024 3888979
www.arentzwijnen.nl