L'Arjolle Côtes de Thongue Equinoxe Zéro Chardonnay alcoholvrij

Languedoc - Frankrijk

François Teisserenc van L'Arjolle verheft het maken van alcoholvrije wijnen tot een steeds grotere kunst. Maak kennis met de Equinoxe Zéro Chardonnay: een luxe alcoholvrije witte met eikenrijping! Zoals altijd selecteert François ook voor deze Zéro chardonnaydruiven die hij voor zijn luxere wijnserie Equinoxe gebruikt. Eenmaal in de kelder volgt François het gebruikelijke wijnmaakproces, met dat verschil dat hij de wijn de-alcoholiseert voor botteling. De druiven worden meteen na binnenkomst geperst, waarna het sap vergist. Vervolgens rijpt de wijn nog vijf maanden in contact met eikenhout voor meer smaakdiepte en structuur. En dat levert een karaktervolle witte 0.0 op. Hij is erg lekker op zichzelf, maar ook gastronomisch breed inzetbaar.



Proefnotitie

Citroengele kleur en geurnuances van rijpe perzik, honingmeloen, mango en geroosterde noot. De smaak is vol en romig met zachte zuren. Milde, soepele finale met tonen van toast en boter.

Drinken bij

Karaktervolle, eikengerijpte witte 0.0 om zo te drinken, of bij diverse gerechten. Fraai bij geroosterde kip, stevige witvis in botersaus of romige, zachte kazen. Gekoeld het best van smaak.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot circa twee jaar na botteling (zie houdbaarheidsdatum op het etiket).

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t. De Grote Hamersma | 8 | Tropisch fruit pakt uit

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Twentsch WIJNHUIS

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl