

Wijnstreek :	Stellenbosch
Druivensoorten :	100% Chardonnay
Wijnmaker :	Jozua Joubert
Hoofd variëteit :	Chardonnay
Rijping :	10 maanden op houten vaten
Alcohol :	13.5 %
PH :	3,3
RS :	3.7 g/l
Acid totaal :	5.6 g/l
Stijl :	Droog
Kleur :	Strogeel
Geur :	Appel, limoen, peer, vanille, eik, toffee
Afdronk / Smaak :	Krachtige volle smaak die uitgesproken fruitig ondersteund wordt door zachte een eiktoets en mooie zuren
Serveer temperatuur :	10°-12° C
Houdbaarheid :	2-3 jaar
Gerecht :	Oesters, zalmcarpaccio, gegrilde vis, halfdroge en droge geitenkaas

