



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

ARENSIG, CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Lourens van der Westhuizen
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Robertsonvalley
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Arendsig ligt in Robertsonvalley en wordt beheerd door Lourens van der Westhuizen. Het is een vrij jong wijnbedrijf. Hij kiest voor kleinschalige productie en 'hand crafted wines'. Grote selectie en een doordachte aanplant op de juiste bodemsoort resulteert in kwaliteitsvolle wijnen uit dit mooie wijnland. "Soil is the heart of the vine" is zijn leuze. Hij wordt geholpen door een frisse zeebries die de wijngaarden goed afkoelt in de avond want het kan er erg warm zijn overdag. De Limestone bodem en het klimaat zijn ideaal om chardonnay te maken. Op de website spreekt Lourens in zijn missie om fruitgedreven wijnen te maken ipv die te maskeren door het hout. Hout dient om het fruit te ondersteunen en niet om smaak toe te voegen! Hij gebruikt oude eiken vaten en laat de gisting in de barriques plaats vinden. 12 mnd laat hij de wijn rusten op hout en Sur Lie. Het contact met de pelletjes houdt de wijn fris en levendig. Deze Bourgondische stijl van wijnmaken proeven we ook in de wijn. Fullbody met oog voor finesse en frisheid. Rijpe aroma's van ananas maar ook citrus. Het hout is aanwezig maar wordt erg mooi ondersteund door het volrijpe fruit. www.arendsig.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij rijk gerechten zoals tarbot met een roomsaus, safran of kerrie met champignons.

Bewaartijd:

3-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

ARENSIG, CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Lourens van der Westhuizen
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Robertsonvalley
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Arendsig ligt in Robertsonvalley en wordt beheerd door Lourens van der Westhuizen. Het is een vrij jong wijnbedrijf. Hij kiest voor kleinschalige productie en 'hand crafted wines'. Grote selectie en een doordachte aanplant op de juiste bodemsoort resulteert in kwaliteitsvolle wijnen uit dit mooie wijnland. "Soil is the heart of the vine" is zijn leuze. Hij wordt geholpen door een frisse zeebries die de wijngaarden goed afkoelt in de avond want het kan er erg warm zijn overdag. De Limestone bodem en het klimaat zijn ideaal om chardonnay te maken. Op de website spreekt Lourens in zijn missie om fruitgedreven wijnen te maken ipv die te maskeren door het hout. Hout dient om het fruit te ondersteunen en niet om smaak toe te voegen! Hij gebruikt oude eiken vaten en laat de gisting in de barriques plaats vinden. 12 mnd laat hij de wijn rusten op hout en Sur Lie. Het contact met de pelletjes houdt de wijn fris en levendig. Deze Bourgondische stijl van wijnmaken proeven we ook in de wijn. Fullbody met oog voor finesse en frisheid. Rijpe aroma's van ananas maar ook citrus. Het hout is aanwezig maar wordt erg mooi ondersteund door het volrijpe fruit. www.arendsig.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij rijk gerechten zoals tarbot met een roomsaus, safran of kerrie met champignons.

Bewaartijd:

3-5 jaar