

SKOFF - Chardonnay Südsteiermark DAC - Royal - 2017/19



SKOFF Original
(Gamlitz)



Chardonnay (100%)



Steiermark
Südsteiermark DAC



Oude slibzandsteengrond met
kalkondergrond (14 mio. jaar oud)

Beschrijving



Strogeel (helder)



Meteen intens. Rijp geel steen- en exotisch fruit (mango, papaja, passievrucht, vijgen). Elegante geroosterde aroma's en nootachtig. Houtrijping wordt aangekondigd.



Sterke, volle body én een goede structuur. Geel steenfruit en het exotische bevestigen, aangevuld met geroosterde noten, hazelnoten en bittere amandelen. Zeer mineraal. Afdronk: zeer lang, de nootaroma's en de mineraliteit gaan hand in hand. Top.



Intense witte wijn en houtfreak? Go for it.

Vinificatie

Houtrijping gedurende 14 maanden.
Hier 100% op nieuwe Franse barriques (225 liter).
Hier wordt de houtrijping tot het uiterste gecultiveerd. In deze ROYAL-wijn super geslaagd.



Falstaff: 94 pt

Past bij

Topwijn, breng iedereen in extase door 'm in te zetten bij:

- zeevruchtenschotel / stevige vis / gerookte vis
- varkens- en rundsvlees
- wildgerechten (ook donker)

Inderdaad, zelfs bij stevig wild (ree, everzwijn) verrast hij positief !!



Tip - Info

Drinktemperatuur: 10 - 12°C.
Op dronk, zeer hoog ontwikkelings- en bewaarpotentieel: 15 - 20 jr.



Alcohol:	14,0 %vol
Zuren:	4,8 gr/l
Restsuiker:	1,4 gr/l

