

Augustus Chardonnay 2023 Cellers Augustus-Forum - 75 cl.



Augustus Chardonnay is een van Spanjes hoofdrolspelers als het over Chardonnay gaat, tevens het paradepaardje van deze bodega. Door de jaren heen werd er steeds minder houtrijping gebruikt om te wijn af te werken. Let op! De vaten zijn sterk geroosterd zodat we in de geur een uitgesproken roosterig geheel krijgen, maar wat niet voor hout staat. In de mond geeft dit als resultaat dat er meer plaats is voor fruit. Dit doordat de houtporiën dichtgeschroeid zijn, een roosterig aroma geven, maar de wijn beschermen van het ademen via het hout en de wijn zodoende minder eik opneemt. 20e jaar van vinificatie. Gisting met batonnage en malolactische gisting op eiken vaten van Nevers voor 4 maanden. 20.000 flessen.



Vinificatie

Geogst tussen 10 en 17 augustus. Na de vergisting in barriques, malolactische omzetting in 300L Franse eiken vaten van het eerste en tweede jaar, met 4 maanden élevage op de fijne droesem.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2025-2027
Te drinken tot: 2029



Serveren

Fris aan 10-12°C in een bourgogneglas.



Proefanalyse

Diepgeel en heel open qua geur: roosterige toets, verse amandel, nootjes, rijpe zoete peer. Zeer sappig en druivig in de smaak, rond en boterachtig, met een beperkt rijp zuurtje in de onderbouw. Zuiderse en romige Chardonnay van het betere niveau met een perfecte balans.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



Assemblage

Chardonnay (100%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Penedès



Wijndomein:

Cellers Augustus-Forum

Beschrijving domein

Een van de voorlopers in Penedès. Vooral bekend om hun Chardonnay, die zonder meer de beste in Spanje mag genoemd worden. Vandaag maken hun topwijnazijnen Forum meer dan de helft van hun omzet uit!



Biologisch