Jörg Geiger Blanc de Blanc mit Chardonnay

Pfalz - Duitsland

De Jörg Geiger Blanc de Blanc mit chardonnay (bio én vegan) is een mousserende wijn van chardonnay en colombard en gemaakt volgens de methode traditionelle, waar vervolgens onder druk de alcohol uit verwijderd is. De typische brioche aroma's blijven door de moderne technieken bewaard. Nadien werden er vruchtensappen (appel, kruisbes en mandarijn) en kruiden toegevoegd. Het perfecte alternatief voor champagne!



Proefnotitie

Je ruikt citrusvruchten, appel, brioche en vlierbloesem. De smaak heeft een mooie frisse toets, een zachte mousse en een lange, droge afdronk met een vleugje karamel.

Drinken bij

Perfect als apertief, maar ook goed te combineren met frisse gerechten met gerookte zalm, coquilles en sushi.

Houdbaarheid

Nu heerlijk op dronk.

Druivenrassen

80% Chardonnay, 20% Colombard

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl