

# Olivier Tricon

## Chardonnay

Druif

*Wat vinden onze  
Vinologen van deze  
wijn?*

Lichtgele kleur met een gemiddelde intensiteit. Je ruikt naast pitfruit zoals rijpe appel ook wat geel fruit. De wijn heeft een malolactische gisting ondergaan wat inhoudt dat appelzuur omgezet wordt in melkzuur. Daardoor krijgt het aroma en smaak een idee van boter en room. Zacht in de mond daardoor. Er is een hele lichte opvoeding van hout. Het zorgt voor milde zuren en een zacht mondgevoel, opvolgend met een mooie afdrank,

Jaar: 2019

Ogen:

Intensiteit: zwak    gemiddeld    intens

Kleur: omcirkel de kleur van de wijn

Wit: ☐ ☒ ☐ ☐ ☐

Rosé: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Rood: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Neus:

Geur: zwak    gemiddeld    intens

Indruk: jong    ontwikkeld    complex

Aroma's: fruit    bloemen    kruidig

mineraal    hout    rokerig

Mond:

Aanzet: zwak    gemiddeld    intens

Zuren: ☐ ☐ ☒ ☐ ☐

Smaak: ☐ ☐ ☐ ☒ ☐

Tannines: ☒ ☐ ☐ ☐ ☐

Afdrank: ☐ ☐ ☐ ☒ ☐

Welke geuren en smaken herken jij uit de geur- en smaakcirkel? Noteer ze hier:  
Meloen banaan, boter, room, tikkeltje vanille en hout

Conclusie:

redelijk    goed    uitstekend

☐ ☐ ☒ ☐ ☐

