

Humo Blanco Chardonnay BIO / Hacienda Araucano

Herkunft:	Colchagua Valley, Clo de Lolol (Chile)
Traubensorten:	100% Chardonnay (BIO)
Ausbau:	80% imahltank, 20% im gebrauchten, französischen Eichenfass.
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Helles, blasses Gelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Duftig und elegant, mit floralen Noten von Jasmin, weißen Blüten und Orangenblüte. Dazu weiße und tropische Früchte wie Pfirsich, Banane und Ananas, ergänzt durch feine Zitrusnoten von Orangenblüte und dezente Butter- und Röstnuancen aus dem kurzen Fassausbau. Insgesamt frisch, cremig und harmonisch.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und harmonisch mit einem fruchtigen, klaren Auftakt. Die Säure ist mittelkräftig und sorgt für eine angenehme Lebendigkeit, während die Textur zugleich cremig und rund wirkt – ein Eindruck, der durch die Hefelagerung zusätzlich unterstützt wird. Insgesamt präsentiert er sich ausgewogen und elegant, mit einer feinen Balance zwischen Frische und Fülle. Im Abgang bleibt er lang und sanft, begleitet von dezenten, gut integrierten Holznoten, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen.

Trinkempfehlung

Ideal zu gratinierten Jakobsmuscheln, gegrilltem Fisch, geräuchertem Lachs, Schweine-Gyozas, Kalbsbries, Chorizo sowie zu Gemüsecremesuppen und klassischen Fischsuppen wie Caldillo de Congrio oder Bouillabaisse.

Ausschanktemperatur: 10 - 12° C