



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

De Vindtheek

PRINCIPE DE VIANA, CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Principe de Viana
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Navarra
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

De appellatie Navarra ligt in het noorden van Spanje, net onder de Pyreneeën. Het gebied was vroeger vooral bekend omwille van zijn intense rosé wijnen (die nu ook nog gemaakt worden). Het laatste decennium echter is men ook andere kwalitatieve wijnen aan het produceren. Men gebruikt hiervoor vooral bekende druivenrassen zoals cabernet en chardonnay. Deze cuvée van het jonge wijnhuis Principe de Viana is gemaakt van chardonnay. Gebruikte de wijnmaker vroeger veel hout om zijn wijn op te voeden, dan is dit anno 2007 sterk veranderd. Door het minimaal gebruik van eiken vaten zegeviert het fruit van de chardonnay ten volle. De wijn is plezierig fris met het heerlijke toetsje van de houtlagering. Een perfecte balans die bij vele liefhebbers in goede aarde valt. Meer info op www.principedeviana.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij visgerechten met saus of een verse paella.

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

De Vindtheek

PRINCIPE DE VIANA, CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Principe de Viana
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Navarra
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

De appellatie Navarra ligt in het noorden van Spanje, net onder de Pyreneeën. Het gebied was vroeger vooral bekend omwille van zijn intense rosé wijnen (die nu ook nog gemaakt worden). Het laatste decennium echter is men ook andere kwalitatieve wijnen aan het produceren. Men gebruikt hiervoor vooral bekende druivenrassen zoals cabernet en chardonnay. Deze cuvée van het jonge wijnhuis Principe de Viana is gemaakt van chardonnay. Gebruikte de wijnmaker vroeger veel hout om zijn wijn op te voeden, dan is dit anno 2007 sterk veranderd. Door het minimaal gebruik van eiken vaten zegeviert het fruit van de chardonnay ten volle. De wijn is plezierig fris met het heerlijke toetsje van de houtlagering. Een perfecte balans die bij vele liefhebbers in goede aarde valt. Meer info op www.principedeviana.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij visgerechten met saus of een verse paella.

Bewaartijd:

2-3 jaar