



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

De Vindtheek

TOO MUCH TRUTH, CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Seba Vannevel
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Na een eerste wijnervaring in Michigan (USA) trok Seba Vannevel naar Zuid-Afrika om oenologie te studeren in Stellenbosch. Eens zijn doctoraat afgewerkt was, kreeg hij de kans om in Stellenbosch zijn eigen wijn te maken. Het werd een no-nonsens project want de wijnmaker wou een wijn maken zonder teveel ingrepen of manipulaties. Na de pluk rijpt deze chardonnay nog 1 jaar op gebruikte eikenvaten wat de wijn complexer maakt. In het glas kleurt de wijn goedgeel en schittert hij bij het walsen. De chardonnay, gemaakt van jonge wijnstokken, geeft niet gemakkelijk zijn aroma's prijs maar na het walsen en op temperatuur (niet te fris serveren) komen de geuren van rijp fruit, ananas, perzik en steenfruit los. De smaak is goed in balans met voldoende fruit en een lichte houttoets. De afdronk is fijn en elegant. Meer info op www.toomuchtruth.co.za

Wijn & Gerecht:

Servere aan 8° bij vis met saus, gevogelte of bij kaas.

Bewaartijd:

3-5 jaar



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

De Vindtheek

TOO MUCH TRUTH, CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Seba Vannevel
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Na een eerste wijnervaring in Michigan (USA) trok Seba Vannevel naar Zuid-Afrika om oenologie te studeren in Stellenbosch. Eens zijn doctoraat afgewerkt was, kreeg hij de kans om in Stellenbosch zijn eigen wijn te maken. Het werd een no-nonsens project want de wijnmaker wou een wijn maken zonder teveel ingrepen of manipulaties. Na de pluk rijpt deze chardonnay nog 1 jaar op gebruikte eikenvaten wat de wijn complexer maakt. In het glas kleurt de wijn goedgeel en schittert hij bij het walsen. De chardonnay, gemaakt van jonge wijnstokken, geeft niet gemakkelijk zijn aroma's prijs maar na het walsen en op temperatuur (niet te fris serveren) komen de geuren van rijp fruit, ananas, perzik en steenfruit los. De smaak is goed in balans met voldoende fruit en een lichte houttoets. De afdronk is fijn en elegant. Meer info op www.toomuchtruth.co.za

Wijn & Gerecht:

Servere aan 8° bij vis met saus, gevogelte of bij kaas.

Bewaartijd:

3-5 jaar