



Ardooisesteeweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vintoeek.be



Ardooisesteeweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vintoeek.be

MURATIE, ISABELLA CHARDONNAY

MURATIE, ISABELLA CHARDONNAY

Producent : Hattingh De Villiers

Producent : Hattingh De Villiers

Werelddeel: Afrika

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Stellenbosch

Appellatie: Stellenbosch

Type wijn: Witte wijn

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 13,5%

Alcoholgehalte: 13,5%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Chardonnay

Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Muratie is het oudste wijndomein in Stellenbosch. De familie Rijk beheert het domein dat gelegen is tegenaan Simonsberg. Deze fles is genaamd naar de dochter van Rijk en Kim Melck, eigenaar van het domein. Het verhaal vindt u op het rugetiket of op de website van dit domein. De wijn komt uit Stellenbosch, de meest bekende wijnregio in Zuid-Afrika. De chardonnay wordt met de hand geplukt en heeft een zacht rijpe neus van honing, meloen, peer en een hint van appel. De wijn gist op vat en rijpt dan 9 maanden verder op vaten van 500lit en dat ruiken we op de achtergrond. De smaak zit mooi in balans met een mineralige afdronk voorafgegaan door het rijpe fruit en de vanilletoets van de eik. Meer info www.muratie.co.za

Beschrijving:

Muratie is het oudste wijndomein in Stellenbosch. De familie Rijk beheert het domein dat gelegen is tegenaan Simonsberg. Deze fles is genaamd naar de dochter van Rijk en Kim Melck, eigenaar van het domein. Het verhaal vindt u op het rugetiket of op de website van dit domein. De wijn komt uit Stellenbosch, de meest bekende wijnregio in Zuid-Afrika. De chardonnay wordt met de hand geplukt en heeft een zacht rijpe neus van honing, meloen, peer en een hint van appel. De wijn gist op vat en rijpt dan 9 maanden verder op vaten van 500lit en dat ruiken we op de achtergrond. De smaak zit mooi in balans met een mineralige afdronk voorafgegaan door het rijpe fruit en de vanilletoets van de eik. Meer info www.muratie.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveren aan 9° bij een rijk visgerecht met saus. Tarbot op zijn vel gebakken met een licht romig sausje. Ook passend bij gevogelte.

Wijn & Gerecht:

Serveren aan 9° bij een rijk visgerecht met saus. Tarbot op zijn vel gebakken met een licht romig sausje. Ook passend bij gevogelte.

Bewaartijd: 5-6 jaar

Bewaartijd: 5-6 jaar