



## Château Los Boldos - Chardonnay/Chili 2021 - 75cl

Het klimaat in de Cachapoal Vallei is heel uitzonderlijk, koele nachten en mistige ochtenden krijgen doorgaans een zonnig vervolg. Na de oogst gaat deze Chardonnay voor 3 maanden op Inox Cuve, nadien volgt nog een extra rijping van 2 maanden op fles, alvorens de wijnen op de markt komen.  
Mond: Elegante aanzet met lichte botertonen, appel en speelse zuren in de finale.

Neus: De subtiele impressies van honing en groene appel krijgen ondersteuning van bedwelmende acaccia.

Kleur: Licht strogele kleur met groene schittering.

Deze wijn past goed bij: gepocheerde vis, garnalen cocktail, gefrituurd vis, magere vissoorten, salades en schaaldieren



**8.06 EUR**

Artcode: 00045012

[Wijnen](#), [Witte wijn](#)

### Extra informatie

<b>Kleur/type</b>	Wit
<b>Fles</b>	75cl
<b>Alcohol</b>	13,5%
<b>Land</b>	Chili
<b>Regio</b>	Valle Central
<b>Wijnhuis</b>	Château Los Boldos
<b>Druif</b>	Chardonnay
<b>Smaak</b>	Rond - Zacht

**Gerecht**

Gepocheerde vis, Garnalencoctail, Gefrituurd vis, Magere vissoorten, Salades, Schaaldieren