



Cortes de Cima Alentejo Chaminé Branco

De Deen Hans Kristian Jørgensen en zijn Amerikaanse vrouw Carrie startten in 1988 met de aanplant van wijngaarden in de Alentejo, zuidoostelijk van Lissabon. Inmiddels zijn ze door The Wine Spectator uitgeroepen tot beste alentejoproductent. Deze witte Chaminé komt van wijngaarden die vlak bij de Atlantische kust liggen. Het koele oceaanwater zorgt ervoor dat de temperatuur in deze wijngaarden een stuk lager is dan in het binnenland. De combinatie met de vele zonuren zorgt voor de ideale omstandigheden voor de rijping van witte druiven die de gewilde frisheid behouden. Gemaakt van verdelho-, sauvignon blanc-, antão vaz- en viognierdruiven.



Proefnotitie

Droge witte wijn met een volgele tint en een fijn aroma van rijp geel fruit en florale tonen. De smaakstructuur is rond, zacht en aromatisch, met licht toast en hooi in de afdrank.

Drinken bij

Evenwichtige wijn, prima bij gepocheerde vis met saus of gevogelte.



Cortes de Cima Alentejo Chaminé Branco

De Deen Hans Kristian Jørgensen en zijn Amerikaanse vrouw Carrie startten in 1988 met de aanplant van wijngaarden in de Alentejo, zuidoostelijk van Lissabon. Inmiddels zijn ze door The Wine Spectator uitgeroepen tot beste alentejoproductent. Deze witte Chaminé komt van wijngaarden die vlak bij de Atlantische kust liggen. Het koele oceaanwater zorgt ervoor dat de temperatuur in deze wijngaarden een stuk lager is dan in het binnenland. De combinatie met de vele zonuren zorgt voor de ideale omstandigheden voor de rijping van witte druiven die de gewilde frisheid behouden. Gemaakt van verdelho-, sauvignon blanc-, antão vaz- en viognierdruiven.



Proefnotitie

Droge witte wijn met een volgele tint en een fijn aroma van rijp geel fruit en florale tonen. De smaakstructuur is rond, zacht en aromatisch, met licht toast en hooi in de afdrank.

Drinken bij

Evenwichtige wijn, prima bij gepocheerde vis met saus of gevogelte.



Cortes de Cima Alentejo Chaminé Branco

De Deen Hans Kristian Jørgensen en zijn Amerikaanse vrouw Carrie startten in 1988 met de aanplant van wijngaarden in de Alentejo, zuidoostelijk van Lissabon. Inmiddels zijn ze door The Wine Spectator uitgeroepen tot beste alentejoproductent. Deze witte Chaminé komt van wijngaarden die vlak bij de Atlantische kust liggen. Het koele oceaanwater zorgt ervoor dat de temperatuur in deze wijngaarden een stuk lager is dan in het binnenland. De combinatie met de vele zonuren zorgt voor de ideale omstandigheden voor de rijping van witte druiven die de gewilde frisheid behouden. Gemaakt van verdelho-, sauvignon blanc-, antão vaz- en viognierdruiven.



Proefnotitie

Droge witte wijn met een volgele tint en een fijn aroma van rijp geel fruit en florale tonen. De smaakstructuur is rond, zacht en aromatisch, met licht toast en hooi in de afdrank.

Drinken bij

Evenwichtige wijn, prima bij gepocheerde vis met saus of gevogelte.