

**Nekeas - El Rincon Navarra DO
Chardonnay
Spanje (NAVARRA) —**

Domein

Nekeas

Bodegas Nekeas ligt in de Navarra streek. In Añorbe, een kleine dorpje in de Valdizarbe Valle, een gebied met een lange wijntraditie, even ten zuiden van Pamplona, aan de pelgrimroute naar Santiago de Compostella. De bodega is genoemd naar de heuvel Nekeas waarop de wijngaarden en wijnkelders zich bevinden.

Vinificatie

The grapes undergo a cold maceration on their skins for a few hours. The must is obtained by a soft pressing according to the 'saignée' method. The alcoholic fermentation takes place in medium-toasted, French oak barrels. No commercial yeasts are used and no malolactic fermentation is carried out. The wine ages for 3 months in barrels with a regular stirring of the lees.

Smaak

In the nose this wine has aromas of toasted bread, ripe apples, white truffles and honey-like oak. This wine with smoked aromas is exceptionally full and has a fat taste. The harmony between wood and fruit is sublime.

Gerechten

Vis - in roomsaus, Paella, Tapas, Vis - gebakken, Sint-Jacobsvruchten - gebakken, Sint Jacobsschelp, Kreeft - gegrild, Vis - Tong in blanke botersaus, Scampi's - in roomsaus, Vis - gegrild, Konijn met pruimen

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10°C

