

Ondarea

Specificaties

Afkomst: DO Bizkaiko Txakolina	Smaakprofiel: <u>Licht, fris en strak</u>
Alcoholpercentage: 13,5%	Kleur/soort: blanco
Serveertemperatuur: 11 à 12°C	
Serveertip: Lekker bij vette vis, zoals tarbot en inktvis. Ook met gerookte vis, kaas, foie gras en vleesgerechten.	
Rijping: fermentatie en rijping in grote Frans eiken vaten van 500 liter.	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 100% Hondarrabi Zuri
	Regio: DO Bizkaiko Txakolina
	Wijnbouwer: <u>Bodegas Donienne Gorrondona</u>



Witte txakoli gefermenteerd op grote Frans eiken vaten van 500 liter van 1 a 2 jaar oud. Na fermentatie volgt een rijping op hetzelfde vat, met dagelijks batonnage, gedurende 3 maanden. Gevolgd door een verdere verfijning op fles in de bodega, van minimaal 6 jaar.

Combineert primaire aroma's met hints van houtlagering. Subtiële eiktoetsen, niet zeer aanwezig maar geven de wijn wel een mooie draagkracht. Rijk, elegant. Aangename evolutie op fles van 4 a 5 jaar.