



EMMELHOF

CHARDONNAY 2025

Een frisse, expressieve Chardonnay met helder tropisch fruit, citrus en een fijne florale toets. Modern, aromatisch en vibrant.

Druif: 100% Chardonnay

Bodem: zandleem, ijzer en glauconiet

Foodpairing: aperitief- en culinaire wijn:

kruidige Aziatische keuken, BBQ, gegrilde zalm, mosselen, ceviche van zeebaars met limoen, burrata met perzik, kip, kalkoen, gegrilde groenten

Serveertemperatuur: 7 tot 10°C

Bewaarpotentieel: drie jaar

Rijping: zeven maanden op fijne lies in inox cuves

Specificaties lotnr: 25WCH04

	Per 100 ml
Energiewaarde	316kJ/76 kcal
Koolhydraten	0.5 gr
Koolhydraten waarvan suikers	0.5 gr
Bevat verwaarloosbare hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, eiwitten en zout	
Ingrediënten: druiven, conserveermiddel: sulfieten E228, stabilisator cellulosegom E466, mannoproteïnen uit gist	

Wijndomein Emmelhof

BE 0764.532.125

Broechemsesteenweg 143

2520 Emblem

0477 81 96 77