



SAUTER

WIJNEN



Badaboum Chardonnay - Viognier 2023 Pays d'Oc IGP

Kleur

Witgoud neigend naar zachtgeel.

Neus

Al meteen bij de eerste kennismaking laten beide druiven van zich spreken. Logischerwijs is de Chardonnay dominant in de neus (niet verwonderlijk, 80% van de assemblage bestaat uit genoemde druif), maar de Viognier laat zich bepaald niet ondersneeuwen. Royaal tropisch fruit zoals mango, papaya en gegrilde ananas, worden fraai aangevuld met rijpe abrikoos en wijngaardperzik. Tel daarbij op het kloeke effect van de houtlagering (toast, kokos, verse bakkersgist, geroosterde noten en het merg van de vanillepeul) en het genot is compleet. Royaal en rijp en gezegend met een goed gedoseerde houtlagering.

Smaak

Krachtige, maar niet (te) machtige aanzet. Evenals in de neus is het hout zondermeer waarneembaar, maar al te overdonderend is het niet. Het zorgt juist voor een goede ondersteuning van de rijpe vruchtentonen. Zuurgraad die past bij het type wijn: niet nadrukkelijk present, maar wel degelijk aanwezig. Juist daardoor wordt gewaakt voor een te log type wijn. Een haast ouderwets vol, rond en dik mondgevoel. Eenvoudigweg heel veel wijn die de mond niet snel verlaat!

Culinair

Toast met paling (mag het nog?), kip in een romige dragonsaus of (zee)tong uit de roomboter. Het zijn zo maar wat suggesties die invallen bij het proeven van de wijn. Bij een latere proefsessie bleek ook de combinatie met tongschar (armeluis' zeetong) voortreffelijk uit te pakken. Schroom niet om te variëren op genoemde gerechten.

Druif/Druiven

80% Chardonnay en 20% Viognier.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75