FUNCKENHAUSEN
VINEYARDS

Funckenhausen
2017 La Espera
CHARDONNAY - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Mooie goudgele kleur. Zachte neus met impressies van exotisch fruit als, perzik, ananas en banaan.

Klimaat:

Goed gedefinieerde winters en warme zomers. Heldere, zonnige dagen met een gemiddelde van 15ºC overdag. Bescherming door de Andes die koelte brengt in de zomer en bevriezen vermijdt in de winter.

Ondergrond:

Droge, zanderige grond, geïrrigeerd door de groeven van het Atuel Kanaal. Wijngaarden gelegen tussen 950 en 1100m hoogte.

Vinificatie:

Met de hand geoogst in 18-kilo plastic kratten. Fermentatie van 13 tot 17 graden. Rijping van 30 dagen in Franse eiken vaten.

FUNCKENHAUSEN

In 2003 begon Kurt Heimlein een zoektocht naar wat de ideale plaats voor zijn droom-wijndomein moest worden. Na een intense en lange zoektocht vond hij eindelijk in het zuiden van Mendoza, nabij San Rafaël, de vruchtbare oase die hij zocht. Het machtige zicht dat hij had van aan de oevers van de Diamante rivier tot aan de indrukwekkende Andes overtuigde hem nog meer. De eerste druivelaars werden aangeplant en landbouwkundige Franco Lucchini en de gerenommeerde wijnmaker Mauricio Lorca werden aan het team toegevoegd. De bedoeling is dan ook enkel voor de hoogste kwaliteit te gaan. 'La Espera' staat voor die lange, geduldige zoektocht naar de hoogste kwaliteit maar ook voor de hoop die nodig was om die droom te bereiken. 'Wij willen DE referentie van een topappellatie zijn!' hiermee een duidelijke ambitie uitsprekend!

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl