



## WIJN INFORMATIE

# Salcuta Winemaker's Way Chardonnay 1995

Land	Moldavië
Wijnstreek	Stefan Voda
Druivenras	Chardonnay
Merk	Salcuta
Smaakprofiel	Fruitig wit
Wijn en spijs	Borrelwijn, Schaal en schelpdieren, Visgerechten
Jaargang	2023
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	13%



**Omschrijving** Salcuta Winery is in 2018 uitgeroepen tot de beste winery van Moldavië in haar categorie. Het wijnhuis heeft een historie van 3 generaties op rij. Sergiu Pislaru en zijn gezin zijn compleet versmolten met Salcuta Winery. Sergiu staat alle processen van het wijnmaken nauw bij. Zijn vrouw verzorgt het wijntourisme en dochter Dina verzorgt de marketing als manager. Dit tezamen met een compleet team aan specialisten in hun vak. Moldavië heeft voor de meeste van ons een onbekend imago, maar als wijnland is het zeker geen nieuwkomer. De geologie van het land behoort toe aan een deel van de Karpaten, het klimaat is ideaal voor wijnbouw en de nabijheid van de Zwarte Zee zorgt voor perfecte koeling. De bodem bevat in bepaalde gebieden de rijke bodem 'Chernozem', deze Russische benaming voor zwarte aarde, voorzien van organisch materiaal, humus, löss en bevat veel fosfor, fosforzuur en ammoniak is zeer goed voor wijnbouw. Moldavië is in oppervlakte kleiner dan Nederland, maar heeft slechts 3,5 mln inwoners. Genoeg ruimte dus voor wijnbouw. Het land heeft 150.000 ha aan wijngaarden, hiervan behoort 400 ha toe aan Salcuta Winery. Salcuta heeft een divers scala aan wijndruiven, van





# WIJN INFORMATIE

klassieke druivenrassen tot autochtonen onbekenden. De wijnen van de klassieke rassen zijn zeer goed, maar de autochtonen verrassingen maken het toch bijzonder! Denk hierbij aan de Fetasca Neagra of de aromatische Viorica! Kortom Salcuta is een prachtig wijnhuis uit Moldavië met de juiste kennis, perfect terroir en goede druiven die heerlijke wijnen geven. Fruitige, toegankelijke chardonnay met aroma's van bloemen, rijpe meloen en grapefruit. Licht romig mondgevoel, met frisse fruit tonen en een lichte frisse afdronk, maken deze wijn mooi in balans. Pasgoed bij witvis, schaal- en schelpdieren, wit vlees en salades of natuurlijk een heerlijk glas voor bij de borrel!

