

*wijnsgoed*  
**Zilver Cruys**

## Wipers Chardonnay

### Witte wijn met eikrijping

Deze Chardonnay zal menigeen verbazen.

Fruïtig, fris en elegant en een toasty nadronk. De beste Chardonnays komen uit de Bourgogne. Denk maar aan die excellente Meursaults, Pouillie Fuissés, Chablis... klinkt als kwaliteit in je oren, maar vaak zo duur. In Vlaanderen kunnen we uiteraard geen Bourgogne maken. We missen de zon, de warmte en de typische eigenschappen van de Bourgondische grond. Maar we kunnen wel een Vlaamse wijn maken naar Bourgondisch model. En zo krijgen we weer iets unieks. Een eigen Vlaamse Bourgondiër? En waarom niet? Malolactische vergisting maakt de wijn minder zuur, maakt hem wat ronder, zelfs een tikeltje boterachtig. De eikrijping zorgt voor vanille toetsen en geeft hem bijzonder veel karakter. Deze wijn vergezelt met trots uw visschotels, mosselen of wit vleesbereidingen.

Oogst 2015, gebotteld augustus 2016. Zal rijpen op de fles tot 2021. 12% alc.vol., 75cl, Serveren à 10 tot 12°C.



### White wine ripened on oak.

This noble Chardonnay, produced on a former battlefield of WW1 in the Ypres Salient will surprise a great many. Fruity, Fresh and elegant and with a toasty finish. The best Chardonnays are made in the Burgundy area. Names like Meursault, Pouilly Fuissé, Chablis,... sound like quality in your ears, but are often very pricy. In Flanders we may lack the Burgundy soils, and sun, but we can make a wine made exactly as in Burgundy. This way we make something unique. A Flemish Burgundy? Malolactic fermentation, makes the wine rounder, fuller, buttery even, it gives that wine that toasty aftertaste. The oak maturing gives it vanilla flavour and more character. This wine will accompany your white meat dishes, fish dishes and mussels with perfection. Serve at 10 to 12°C. Harvest of 2015, bottled august 2016. Will ripen on the bottle for at least another 5 years.

### Try me, Love me...

Artisanale wijn zonder koude filtering: bewaar op keldertemperatuur. Langdurige koeling zal de wijn natuurlijke wijnkristallen doen vormen op de bodem. Dit doet geen afbreuk aan de smaak.  
Wine made without chill filtering: keep at cellar temperature. Do not store in the fridge. This may result in natural wine crystals forming on the bottom. This does not affect the taste of the wine.

Filip Decroix Diksmuidseweg 530 BE-8904 Boezinge (leper)  
tel: 051 546702 Fax: 051 546701 info@zilvercruys.be www.zilvercruys.be  
BTW/VVA: BE 0806 343 974 Iban: BE 68 7380 2476 5334 Bic: KREDBEBB

