



## Chandon Garden Spritz

CHANDON is een innovatief Maison, geïnspireerd door de grensverleggende visie van Robert-Jean de Vogüé. Het merk heeft epische verhalen te vertellen. Al sinds 1959 wordt er verder gekeken dan tradities en worden culturen gemixt om uitzonderlijke mousserende wijnen te creëren.

CHANDON'S Argentijnse wijnmakers zijn gewend om het onverwachte en unieke te ontdekken. De Garden Spritz is geïnspireerd op de bekende Argentijnse voorkeur voor meer bittere smaken zoals yerba-maté en Fernet - aroma's die het smaakpalet prikkelen.

CHANDON Garden Spritz is een mix van CHANDON'S droge cuvée gemaakt van chardonnay, pinot noir, en sémillon druiven en een huisgemaakte sinaasappellikeur. De aromatische en verfrissende sinaasappelbitters zijn gemaakt van perfect rijpe Valencia sinaasappels. Ze worden gekweekt op een pesticiden-vrije, duurzame boerderij in Entre Rios, in het noordoosten van Argentinië, die al drie generaties door een familie wordt gerund.

CHANDON schilt de sinaasappels, droogt een deel en voegt gedroogde en verse sinaasappelschillen toe aan de blend. De schillen worden gemacereerd in druivenbrandewijn, samen met een selectie van kruiden en specerijen van de beste terroirs. Het resultaat is een heerlijke bittere sinaasappellikeur. Eenmaal gemengd met CHANDON'S mousserende wijn is daar CHANDON Garden Spritz. De spritz bevat de helft van de suiker van andere spritz-merken, zo is het natuurlijk én lekker!



### Proefnotitie

Kleur: De frisse kleur van sinaasappel met een gouden ondertoon

Geur: Fruitige, bloemige en kruidige aroma's

Smaak: Bittere, zestige en toch rijke sinaasappelsmaak

Conclusie: Kruidig karakter in combinatie met mooie citrustonen die de zoetheid in balans brengen

### The Perfect Serve

Schenk 180ml CHANDON Garden Spritz in een groot glas. Voeg 3-4 ijsblokjes toe. Garneer met een takje verse rozemarijn en een schijfje (gedroogde) sinaasappel.

### The Perfect Match

CHANDON Garden Spritz is heerlijk te combineren met pittige Aziatische gerechten, sushi en sashimi, oude cheddar, gedroogd exotisch fruit en noten.

