



CANNONBALL WINE CO

Cannonball Chardonnay

Chardonnaydruene kommer fra høytliggende og kjølige vinmarker nord i California. Vinen fermenteres i ståltanker der den blir liggende på bunnfallet i noen måneder, og gjennomgår delvis malolaktisk gjæring før videre lagring på spesialbrente eikefat. Disse teknikkene tilfører aromaer av smør, vanilje og bakst og gir en kompleks og velbalansert vin med god syrestruktur og fyldig munnfølelse. Lys gul farge. Aroma av smørmalt, ananas, bakst og kaprifol. Smak av hvite nektariner, gule plommer, vanilje, sitrus og ristede mandler. Kompleks og fyldig med livlig syre i avslutningen.

VINMONOPOLET: **275,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **241,-**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Rik og kremet munnfølelse. Oppfriskende syre.

Vinmonopol nr	10781601	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5213020	Vecturanummer	150434	Sukkerinnhold	3 g/l
Land	USA	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	California	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-