

Amelia Chardonnay 2023



Chardonnay-vinmarkene er i Limari Valley, 190 moh og 22 km vest for Stillehavet. Jordsmonnet består av kalsiumkarbonat i forskjellige lag, noe som gir vinene en intens mineralsk karakter. Dalen er rik på leire, som holder godt på vann og næringsstoffer, noe som er svært gunstig for Chardonnay og Pinot! Dalen har et semi-tørt kystklima, som kjennetegnes av lite nedbør, moderate temperatursvingninger og konstant eksponering av havbrisen. Amelia Chardonnay er en kompleks og mineralsk hvitvin med duft av hvite blomster. Flott frukt og syre-balanse, fruktig smak av pære, samt et fint lag av flint og salt sjø. Fatbruk: 12 måneder på franske eikefat, 10% nye fat og 90% brukte andregangsfat. Flaskelagring: 6 måneder. Drikkeklar nå, men kan lagres opptil 8 år. Passer perfekt til grillet sjømat (havabbor, tunfisk, hummerbisque, kamskjell) og...

VINMONOPOLET:

Horeca veil. eksl. mva: **341,69**



Chardonnay 100%



Fyldig smak med hint av sjø og salt, pære og flint. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	8014490	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	Cuveco nr. 8014490	Sukkerinnhold	1,7 g/l
Land	Chile	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Coquimbo	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-