



Great Heart Chardonnay

100 % Chardonnay fra Stellenbosch, Coastal Region i Sør-Afrika. De avkjølte druene presses og roer seg over natten, deretter blir mosten overført til franske eikefat for gjæring med naturlig gjær, uten tilsatt svovel eller andre tilsetningsstoffer. Temperaturen under gjæringen holdes under 22°C. Vinen gjennomgår naturlig malolaktisk gjæring og så modning på bunnfall i 6 måneder, fortsatt uten tilsatt svovel. Vinen ble lagres 6 måneder på 500-liters franske eikefat. God tiltalende duft av sitronskall, nykuttete Golden Delicious-epler og hint av melbatoast. Flott mineralitet som minner om våt stein, frisk syre og en bred, brioche-aktig midtparti. Great Heart Stellenbosch Chardonnay passer godt til lettere sjømat- eller kyllingretter, samt vegetariske pastaretter. Best servert ved 10–12 °C. Vindruene er fra en enkeltvinmark i Polkadraai-åsen hvor røttene vokser dypt ned i det forvitrede granitt-jordsmonnet, og...

Horeca veil. ekskl. mva: **314,09**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Preg av eple, sitronskall, stein og brioche. Frisk og mineralisk.

Vinmonopol nr	19404901	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	4,7 g/l
Land	Sør-Afrika	Utvalg	-	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Coastal Region	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-