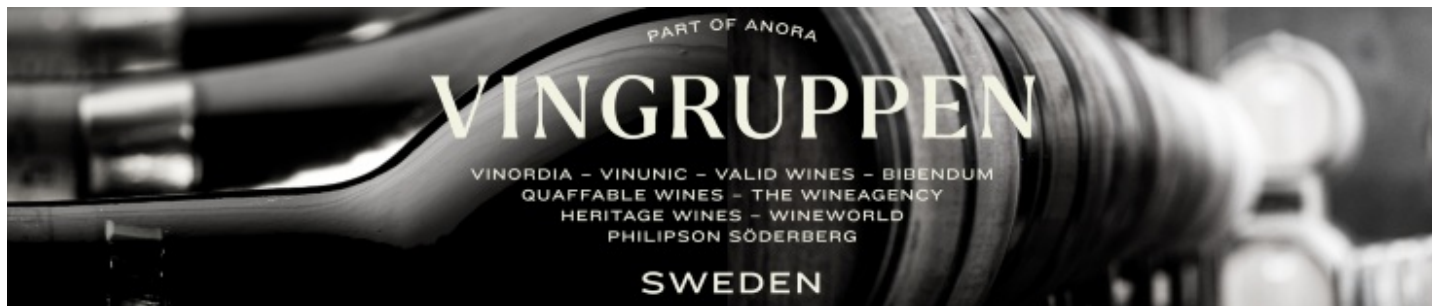




VASSE FELIX CHARDONNAY 2024

Art. nr 1032727

Pris 285,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vasse Felix

Ursprung Margaret River, Australien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Elegant, komplex och fruktig doft med inslag av citrus, honungsmelon, solvarma nektariner, citrongräs, örter, rostade nötter och vanilj. Smaken är torr, mjuk, krämig och fyllig med fin syra och lång eftersmak med fin mineralitet och en angenäm bitterhet med ton av grapefrukt.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 17 januari och 10 februari. De pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i franska barriquer. Endast naturlig jäst från vingården användes vid jäsningen. Vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i franska ekfat, varav 30% var nya och resterande mängd 1-3 år gamla fat.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan också med fördel lagras i 5 år eller mer.

Passar till Serveras vid 10-12°C i stora vinkupor till smakrika rätter av fisk och skaldjur eller lättare köttretter, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör, pancetta, rostade hasselnötter och citron, linguine med havskräftor, smörstekt piggar med beurre blanc, forellrom och kokt färskpotatis, grillad hummer med brynt smör, majsckyckling Supreme med krämig murkelsås och potatisterrin eller rosastekt kalventrecôte med smörstekta kantareller, ljus kalvsky, potatisgratäng och haricots verts. Som vegetariskt alternativ föreslår vi risotto med Karl Johan och hasselnötter. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som 18-24 månaders Comté, Beaufort, Gruyère Réserve, Brillat-Savarin eller en mild Taleggio. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.



Om producenten

En av de främsta i Margaret River

Vasse Felix är utan tvekan en av de främsta producenterna i Margaret River. Det är mer än 40 år sedan Tom Cullity gjorde sitt och Margaret Rivers första vin på Vasse Felix med mottot "att göra bästa möjliga vin". Vid den tiden fanns här endast betesmark och eukalyptusskogar, men Cullitys exempel följdes ett par år senare av en annan läkare, Bill Pannell, som startade Moss Wood och strax därpå kom viner från Cullen Winery, också det grundat av en läkare!

Efter många års framgångsrikt slit ville Cullity dra sig tillbaka och överlät egendomen till den vinmakare som arbetet för honom i alla år. Denne sålde det emellertid snart vidare till en köpare med rejäla finansiella muskler, Heytesbury Group, som än i dag driver Vasse Felix. Koncernens bas är boskapsuppfödning, men man har en rejäl bredd – äger t ex teatrar i London, bland annat den som haft sådan framgång med ABBA-musikalen "Mama Mia".

Heytesbury Group leds av Janet Holmes à Court, som äger koncernen tillsammans med sina barn. Hon har investerat rejält i såväl anläggningen som i vingårdarna och under hennes ledning har vinerna utvecklats enormt. Speciellt uppmärksammade har deras vita semillon-viner och deras röda viner på cabernet sauvignon, shiraz och cabernet/merlot blivit. Basvinerna kompletteras med ett vitt och ett rött prestigevin under namnet Heytesbury Chardonnay respektive Heytesbury Red.