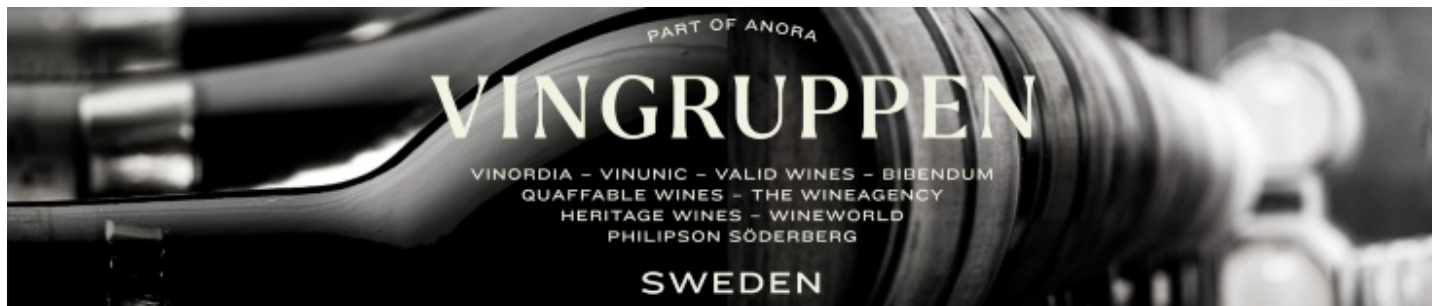




VASSE FELIX CHARDONNAY 2024

Art. nr 74244

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 Systembolagets beställning

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 piggvar 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.

