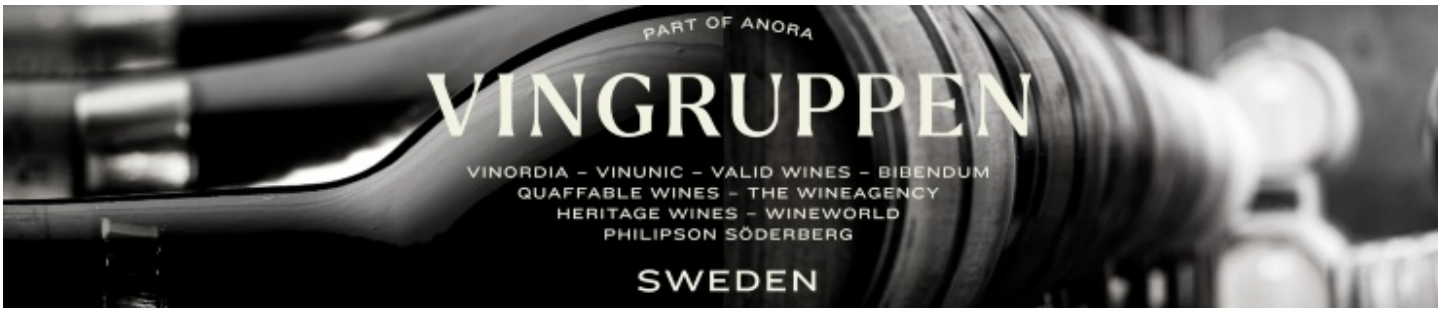

JORDAN BARREL FERMENTED CHARDONNAY 2023

Art. nr 73664
Pris 229,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Jordan Wines
Ursprung Stellenbosch, Sydafrika
Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Skruvkork
Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 5,8 g/l
Restsocker 3,9 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Utseendet är halmgult och doften medelstor med en mild ekfatskaraktär i den annars finstämda fruktigheten som drar åt citrus, citronskal, gula äpplen och blommor. Smaken är medelfyllig, rent fruktig med nyanser av tropisk frukt, mogen melon och persika, den är elegant med en krämig textur och frisk syra med en liten nyans av ekfaten. Eftersmaken är medellång och nyanserad.

Tillverkning Vingårdarna till det här vinet ligger på östligt och sydliga exponerade sluttningar på 250-310 meters höjd och planterades mellan 1986 och 2004. Druvorna skördades från början av februari och en månad framöver. De pressas långsamt i hela klasar och den klara musten jäses sedan i 228 liter stora Bourgogne-fat, cirka 45 procent nya som bidrar med en lätt kryddig och rostad nyans och resten ett till ett år gamla som ger vinet en lenare textur. Vinet har mognat i faten på sin doft- och smakrika jästfällning under 9 månader, med viss båtonnage, och har gått igenom full malolaktisk jäsning.

Passar till Lämplig serveringstemperatur är 12 grader, det bör serveras i glas med medelstor kupa, och passar bäst till medelkraftiga men eleganta rätter av fisk och skaldjur i största allmänhet, både kokta och halstrade, samt till rätter av rostade rotsaker eller primörgrönsaker med feta såser. Det passar också bra till komjölkostar. Vinet dricks med fördel ungt, men kan utvecklas positivt under några år.

Om producenten

JORDAN

Jordan Wine Estate har en historia som sträcker sig tillbaka ett årtionde innan Sydafrika öppnades upp för internationell handel igen. Ted och Sheelag Jordan köpte 1982 en 146 hektar stor egendom i Stellenbosch och lika strävsamt som ambitiöst röjde de marken och lät plantera de första vingårdslotterna med internationella druvsorter.
Vingården breder idag ut sig över böljande sluttningar på 160 till 410 meters höjd med exponering åt alla väderstreck, vilket har resulterat i en komplex vingård med många möjligheter. Tack vare närheten till de omgivande haven, njuter vingårdarna av solvärme varvat med svalkade vindar och resultatet blir fruktiga viner med fräschör.

Sonen Gary Jordan har varit delaktig i projektet hela tiden men det var först sedan han och hans hustru Kathy, som är ekonom med stort vinintresse, uppförde ett vineri som man 1992 kunde satsa fullt ut som vinproducent.

Med examen inom vitikultur och oenologi är Gary Jordan rätt man att driva och utveckla egendomen och dess viner. Vineriet är idag toppmodernt och man förlitar sig på en kombination av senaste teknik och stor känsla.

Produktionen omfattar ett dussin viner, som hyllas i media världen över.