

## WALNUT BLOCK NUTCRACKER CHARDONNAY 2016

**Art. nr** 74508

**Pris** 195,20 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Walnut Block Wines

**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Chardonnay

**Alkoholhalt** 14%

**Totalsyra** 5,3 g/l

**Restsocker** 1 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Doften är kompakt, komplex och elegant med inslag av gula äpplen, stenfrukt, mineral, citrus och en mycket välintegrerad och återhållen fatkaraktär. Smaken är torr och fyllig med en balanserad syra och mycket lång eftersmak av gula äpplen, kalkig mineral och citron. En kraftfull och stram chardonnay i högsta klass.

**Tillverkning** Mycket försiktig pressning med hela klasar för att öka genomrinningen och få en väldigt ren, klar must. Vinet är sedan jäst och lagrat i 12 månader på franska ekfat om 500 liter.

**Lagring** Vinet är redo att drickas nu men går även att lagra för att locka fram toner av rostade hasselnötter, gula äpplen och brynt smör.

**Passar till** Vinet passar till smakrika fiskrätter och gärna serverat tillsammans med tillbehör såsom skirat smör och vaxbönor. Går även bra tillsammans med kyckling och ljust kött samt råbiff.



### Om producenten

Nya Zeelands äldsta valnötsträd pryder den vackra ekologiska vingård Walnut Block i Marlborough. Bakom egendomen finns bröderna Clyde och Nigel Sowman, Clydes hustru Helen samt den prisbelönta vinmakaren Gordon Ritchie. Deras hängivelse till hållbar och naturnära vinodling speglas i den rena fruktkaraktären och friska fräschören som genomsyrar deras viner. På dagarna basar Nigel över vingårdarna. Han tog sin examen i vinodling 1999, efter vilket han gav sig ut i Kalifornien, South Australia, och Frankrike för att lära sig om olika filosofier och praktiker inom oenologin. Clyde är ansvarig för marknadsföringen och överser Walnut Blocks affärsmässiga riktning och representerar även Walnut Block utomlands.