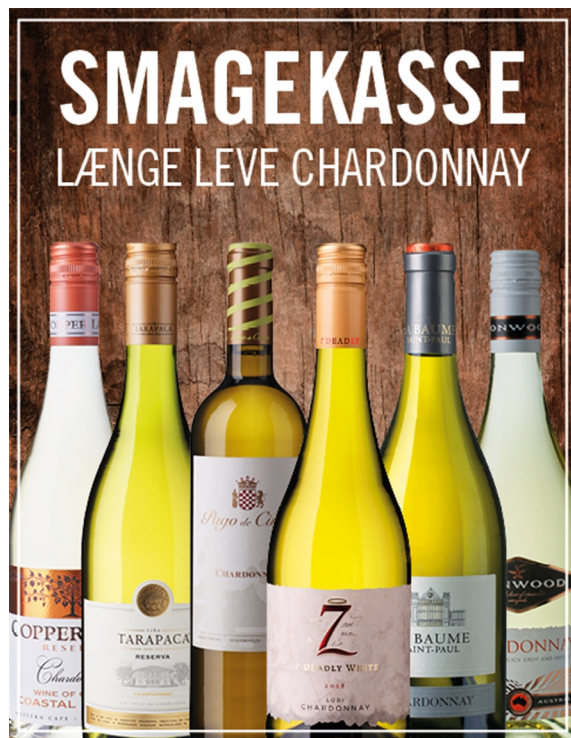


LÆNGE LEVE CHARDONNAY! SMAGEKASSE



Viña Tarapacá Reserva Chardonnay fremstillet på druer fra de to dale Maipo og Casablanca.

Vinen er smuk klar i glasset med ekspressiv duft af abrikos, vanilje og citrusfrugt. Smagen er fyldig med toner fra fadlagringen og fed cremet struktur. Igen noter fra abrikos, ananas og citrus. Enorm klar og frisk i stilen. En fremragende ledsager til kraftfulde fiskeretter, lyst kød og stærke oste.

Når Chardonnay fra Californien viser sig fra sin bedste side; forfriskende og forførende med noter af kiwi og bananer. En lækker ledsager på en varm sommerdag.

Seven Deadly Chardonnay har lækre aromaer af grønne æbler og strejf af vanilje. I ganen fornemmes vinen dejlig fyldig med noter af smør og karamel. Californien Middelhavsklima og frugtbare jorde har leveret druerne til Seven Deadly Chardonnay.

Druerne får lov at modne i fred og ro uden nævneværdige trusler. I dagtimerne eksponeres de for masser af sol og om natten daler temperaturen. De bedste druer bringes til vineriet, hvor de afstilles og presses. Drueskindet ligger i mosten for at udtrække de fine aromaer af sprøde grønne æbler. Gæring finder sted dels i rustfri ståltanke og dels med eg i 4-6 måneder.

Nyd vinen til retter med fisk eller lyst kød eller simpelthen for sig selv på en varm sommerdag.

**** 5 stjerner VinAvisen

Copper Lane Chardonnay Reserva er lavet på druer fra vinstokke, der vokser i skiffer- og granitdomineret jorder.

Vinen har lagret i op til fem måneder på egetræsfade. Copper Lane Reserve Chardonnay er smuk strågul i glasset med elegante gyldne strøg. Op af glasset vælter noter af citrus, grønne æbler og toner af smør. I munden er vinen fyldig og dejlig cremet men samtidig med en fin frugtsyre, der skaber en flot balance. I smagen går noterne fra duften igen, og man fornemmer den flotte balance mellem sødme og syre. En perfekt balanceret fadlagret Chardonnay med en lang og vedholdende eftersmag som prikken over i'et. Serveres til salater, fed fisk, pasta og fjerkræ.

Druerne til Pago de Cirsus Chardonnay er høstet i hånden i september måned. Vinen har lagret på egetræsfade fra de førende bødkerier i Frankrig og USA. 90% fransk fad og 10% amerikansk i 12 måneder.

Pago de Cirsus er funklende gylden med ekspressiv duft af eksotisk frugt som mango og ananas. I munden er der god fylde med cremet struktur. Her er noter af moden gul frugt og en anelse sødme fra fadlagringen. Virkelig god balance med friskhed i eftersmagen.

En god ledsager til modne tørre oste, lyst kød, fisk og salater.

Chardonnay-druerne til La Baume Saint Paul kommer fra parceller med god ler- og kalkholdig jord. Herfra høstes druerne og bringes til vineriet, hvor de behandles nænsomt.

La Baume Saint Paul er smuk klar i glasset med lidt grøngyldne strejf. Bouquet'en er frisk med fersken, nektarin og lidt vanilje. I smagen fornemmes vinen rund og elegant med en frisk og frugtrig smag.

En dejlig frisk vin med en flot balance mellem syre og sødme.

Server denne elegante vin til skaldyr, grillet fisk, lyst kød eller friske oste.

**** 5 stjerner VinAvisen

Druerne til Ironwood Chardonnay modnes under indflydelse af det klare solskin, og ved høsten i februar er druerne fuldmodne. Efter plukningen tidligt om morgenen bringes de endnu kølige klaser til afstilkning og presning. Gæringen finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur for at bevare druernes liflige frugt i den endelige vin.

Ironwood, Chardonnay, Australia, fremstår med en fin dyb gul farve. Duften

SKJOLD BØRNE

Sjældne af sønderne blomster og grøn frugt. Smagen er dejligt koncentreret og fylder munden med en smag af moden frugt.

Vinen er en god ledsager til "alt godt fra havet", kalv, fjerkræ og milde, bløde ostetyper.

90 point Luca Maroni

**** 5 stjerner VinAvisen

Serveringstemperatur: 8-10°C.



VinAvisen

90 point

Luca Maroni

91 point

Wine Enthusiast