



Chardonnayburk

Artikelnummer: 2012012

Ursprung: South Eastern Australia

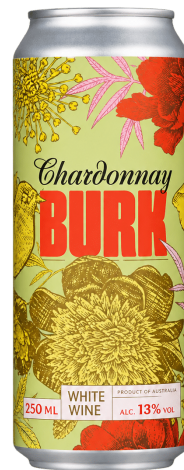
Druva: Chardonnay

Årgång: 2024

Volym: 500 ml ml

Förpackning: Burk

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Chardonnayburk är ett ungdomligt och fruktigt vin med tydliga inslag av galiamelon, gula äpplen, mango och apelsin. Den solrika miljön i South Eastern Australia lyfter fram vinets tropiska toner och ger en fräsch och inbjudande smakupplevelse.

Smart förpackning

Chardonnayburk kommer i en 100 % återvinningsbar aluminiumburk, en förpackning som är både lätt och smidig att transportera. Aluminium har en lägre miljöpåverkan än glas, då det är mer energieffektivt att återvinna och minskar transportutsläpp tack vare sin låga vikt. Burken skyddar även vinet från ljus och syre, vilket bevarar dess friska och fruktiga karaktär på bästa sätt.

Skörd/Vinifikation:

Chardonnayburk kommer från Swanhill i delstaten Victoria, en del av det omfattande vinodlingsområdet South Eastern Australia. Områdets varma och torra klimat skapar utmärkta förutsättningar för att odla druvor med intensiv fruktighet och frisk syra. Jordmånen, bestående av kalksten och kalkhaltig jord, bidrar till en elegant och balanserad karaktär i vinet.

För att bevara vinets rena fruktkaraktär pressades druvorna varsamt, vilket förhindrade att oönskade tanniner från skalen följde med i musten. Efter pressningen kylde musten ner och klarades för att avlägsna fällning. Jäsningen skedde vid låg temperatur i ståltankar, vilket hjälper till att bevara fräschören och de fruktiga aromerna. Slutligen fick vinet vila en kort tid innan det filtrerades och tappades på burk, vilket säkerställer en fräsch och lättillgänglig vinupplevelse.

Passar till:

Fisk – kanske allra bäst. Grillad eller ugnsbakad lax, torsk med örter eller fish & chips. Chardonnayens fruktighet fungerar fint till fisken och syran lättar upp lite fetare tillbehör.

Skaldjur – räkor, havskräftor eller en skaldjurspasta. Gärna med citron, örter eller en lätt krämig sås.

Kyckling – grillad kyckling, kycklingspett eller kyckling med citron och örter. Ett bra val när man vill ha ett vitt vin som har lite mer frukt och kropp.

Vegetariskt – grillade grönsaker, halloumi, zucchini eller en krämig vegetarisk pasta. Chardonnay passar särskilt bra när rätten har lite rundhet och sätta.

Pasta – gärna pasta med kyckling, svamp eller en mild gräddsås snarare än en kraftig tomatbaserad sås.

Plockmat – perfekt till enklare tilltugg som milda ostar, charkuterier, oliver och salta snacks.
Burkformatet gör det dessutom till ett smidigt vin för picknick och andra avslappnade tillfällen.