



Pernod Ricard Sweden

Vin - Vitt

Stoneleigh Chardonnay

Stoneleigh Vineyards ligger i området Marlborough på den nordligaste spetsen av Nya Zeelands sydö. Detta kultområde i vinvärlden började man först 1973 att plantera vinrankor. Området blev tidigt planterat med druvan Sauvignon Blanc som visade sig trivas utmärkt i det tempererade klimatet. Kombinationen med flest antal soltimmar på Nya Zeeland, 2400 per år, plus den karga jordmånen ger mycket gynnsamma vinodlingsförutsättningar. De stora stenarna som täcker marken ger en bra dränering och fungerar som värmestabilisatorer under de kalla nätterna då stenarna behåller värmen från dagens solljus och skyddar mot eventuell frost.

Färg

Gul färg

Doft

Fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av gula äpplen, smör, nötter, ananas och mandarin.

Smak

Torrt, fruktigt, smakrikt vin med rostad fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mandarin, aprikos, nötter och lime.

Passar till

Passar utsökt till krämiga soppor där syran i vinet balanserar upp fetman i soppan. Även halstrade fisk och skaldjursrätter är goda kombinationer.

Land

Nya Zeeland

Region

Marlborough

Druva

Chardonnay

Alkoholhalt

13.5%

Årgång

2018



ART. NR	6427
VOLYM	750 ml
PRIS	119 SEK

Sauvignon Blanc är idag Nya Zeelands mest odlade druva tätt följd av Chardonnay. Även svårödlade druvsorter som Pinot Noir och Riesling har fått sitt fäste i Marlborough.

De mogna, smakrika druvorna plockades i Rapaura, på den norra sidan av Marlboroughs Wairau Valley från mitten av april. 40% av musten är jäst i rostfria ståltankar och 60% på ekfat. Större delen av vinet har lagrats i franska ekfat på jästfällningen i 8 månader.

www.stoneleigh.co.nz