



CHARDONNAY HEYTESBURY 2017, VASSE FELIX

Lavet på 100 % Chardonnay - den ypperste frugt fra de bedste parceller. Gæret og derefter lagret i 9 måneder på barriques af fransk eg (53 % nye og 47 % brugte). Naturlig gæring og blokeret malolaktisk for bedre friskhed.

Elegant og kompleks duft med elementer grape, ananas, morkel og et let røget element fra fadet. Fyldig i smagen med en god frisk syre - fantastisk balance og lang eftersmag. Stor hvidvin!.

Til retter med stegt fisk eller skaldyr og syrerig sauce. Flot til stegt Skovkylling fra Gothenborg eller til karkaterfulde komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Australien

OMRÅDE:

Margaret River

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2030

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost