

Résonance Wines

Découverte Vineyard Chardonnay



Årgang: 2019
Produsent: Résonance Wines
Produktnavn: Découverte Vineyard Chardonnay
Land: USA
Region: Oregon
Appellasjon: AVA Dundee Hills

Syre: 5,4 g/l
Sukker: 2,1 g/l
Råmateriale: 100 % Chardonnay

Farge: Brilljant strågul
Duft: Kompleks nese med kalkmineralitet, sitron zest og krydrede blomster som appelsinblomst og jasmin.
Smak: Elegang og kompleks med fin fylde, fersken, noe appelsin zest og mineralitet. Litt vanljekrydder i avslutningen, god lengde.

Jordsmonn: Vulkansk jord med rød, finmasket leire. Spesielt jordsmonn for Willamette Valley.

Vinmark: Découverte Vineyard i Dundee Hills regionen.
Vinifikasjon: Druene innhøstes for hånd. Hele klaser ble presset forsiktig før en lang kaldmaserasjon og fermentering på fat.

Lagring: Lagret 16 måneder på franske fat (30% nye)
Lagringspotensial: 5-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt, ost

Skannlog nr: 9076216

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: –

Vinmonopolpris: 599,00

Vinmonopol nr: 15281801

Horecapris eks. mva: 487,70

