

Gardo & Morris

NEW ZEALAND WINE

CHARDONNAY

– SMAKPROFIL –

En klassisk Hawke's Bay chardonnay med en gyllene färg med fatkaraktär och aromer av gul stenfrukt och jästautolys. Munkänslan är varm och kroppen stor, med smaker av grapefrukt, vit persika, smörkola, grillade hasselnötter och elegant krämig vanilj. Det är en komplex chardonnay med karaktär, primärfrukten balanseras av mineraler och jästautolys, härlig munkänsla och struktur, Nya Zeeländsk chardonnay när den är som bäst.

– PRODUCENTEN –

Gardo & Morris är ett litet familjedrivet vineri på Nya Zeeland. Vårt mål är att skapa exceptionella enskilda vingårds-viner från Nya Zeelands bästa vinodlingsområden. Dessa viner är gjorda för att komplementera mat och reflektera smakerna som härrör från vingårdens läge och druvsort. Vi tror på att arbeta med små vingårdsområden för att kunna plocka de allra bästa druvorna och med försiktig behandling omvandla dessa till unika handgjorda viner. Benjamin Morris studerade sin Master of Applied Science (Oenology) vid Lincoln University i Nya Zeeland där han specialiserade sig på forskning kring att producera ekologiska viner utan tillsatser av konserveringsmedel. "Att skapa våra viner med minimal användning av vingårdsspray och tillsatser är väldigt viktigt för oss, det bidrar till att producera rena viner och har även fördelen att bevara en hälsosam miljö".

– KOMBINERA MED MAT –

Gardo & Morris Chardonnay är ett utmärkt matvin och passar mycket bra till grillad fisk med svamp, syrade grönsaker och en buljong med rökta räkor. Det gör sig även väl till bräserverad kyckling, rosmarinpotatis samt sauterad zucchini och tomat.

– VITIKULTUR OCH VINMAKARENS NOTERINGAR –

Detta vin valdes från de bästa mendosa-klonade Chardonnay druvorna i Hawke's Bay. Växtsäsongen 2014 var en god sådan i Hawke's Bay, relativt små skördar och en torr sommar påskyndade mognaden efter en långsam start. Mars och April var torra och varma vilket bidrog till extra lång tid på vinrankan och den lågavkastande Mendosa chardonnay druvorna uppnådde optimal mognad. Handskördade druvor krossades hela och inget svavel tillsattes under processen. Efter 12 timmars vila fermenterades juicen i traditionel bourgogne stil, med vildjäst i små franska ekfat i upp till tolv månader. Malolaktisk fermentering har rundat av syran och bidragit till komplexitet. Efter mognad på ekfat och sedan två månader på jästfällning i tank i ca två månader, filterades det varsamt och buteljerades.



Artikelnummer 6429-01
Årgång 2014

Region Hawke's Bay
Land Nya Zeeland
Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13.0%
Mognad 12 månader på franska ekfat