

Regenoak Semillon-Chardonnay

Produkt: vitt vin
Volym: 750 ml / 187 ml

Torrhet/Fyllighet: medelfylligt

Producent: Regenoak Wines
Land: Australien
Distrikt: New South Wales

Alkohol: 12,5 vol%

Druvor: 50 % Semillon och 50 % Chardonnay

Vinifikation: Dessa vinstockar har en ålder på mellan 10 och 30 år. Efter skörden pressas vinet och jäses i ståltankar under 2 månader. Lagras sedan under kort tid på ekfat. Därefter tappas det på flaska.

Jordmån: kalkhaltig, bördig jord som konstbevattnas

Hållbarhet: 5 år

Temperatur: 10° - 11°

Färg: Ljust gyllengult med gröna reflexer.
Doft: Intensiv doft med inslag av citrusfrukter.
Smak: Ung, medelfyllig frisk smak med inslag av persika och frukter.

Passar bra till: Som apéritif och till olika lättare fiskrätter, sallader och skaldjur m m.

Övrigt: New South Wales är en av de stora regionerna i Australien. Druvor har odlats sedan i början på 1900-talet. Regenoak Wines ligger i Riverina Valley.

Artikelnummer: 473, 477

Leverantörens webbsida: www.paul-sapin.com

