

# 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](http://www.paul-sapin.com)

