

Pernod Ricard Winemakers, Australia

Jacob's Creek Organic Chardonnay

Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

Hintaryhmä

10-11 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Chardonnay

Väri

Oljenkeltainen

Tuoksu

Raikas, eksoottisen hedelmäinen, melonia, persikkaa

Maku

Runsaan hedelmäinen, sopivasti tamminen, paahteinen

Maa:

Australia

Alue:

South Eastern Australia

Tuottaja:

Pernod Ricard Winemakers

Vuosikerta:

2016 Varmista vuosikerta *

Pullokoko:

75

Alkoholia:

13.1 %

Sokeripitoisuus:

3.0 g/l

Korkkityyppi:

kierrekorkki

Pulloja/laatikko:

6 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com



Raikkaan hedelmäinen ja monipuolinen luomuviini

Rypäleet poimitaan luomumenetelmin viljellyiltä tarhoilta maaliskuussa. Rypäleiden puristuksen jälkeen mehu on melko nopeasti erotettu kuoriaineksista ja jäähdytetty. Jotta viiniin saadaan runsaat hedelmäaromit, viinikäyminen tapahtuu viileässä. Tämän jälkeen osan viinistä annetaan kypsyä sakkansa päällä normaalia pidemmän ajan. Osa viinistä käytetään myös malolaktisesti. Viiniä kypsyy ranskalaisessa tammessa, jonka myötä se saa hieman paahteisia ja pähkinäisiä aromeja.

Suosittellemme Jacob's Creek Organic Chardonnayta paistettujen ja pariloitujen lohikalojen sekä kylmäsavulohen seuraksi. Kokeile myös Brie-juuston tai kermaisen pasta Marinaran seurana. Hyvä valkoviini myös possulle.

JUOMAVINKKI.FI



Pernod Ricard Finland