

Pernod Ricard Winemakers, Australia

Jacob's Creek Organic Chardonnay

Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

Väri

Oljenkeltainen

Hintaryhmä

10-11 €

Tuoksu

Raikas, eksoottisen hedelmäinen, melonia, persikkaa

Ruokasuositukset



Rypäle

Chardonnay

Maku

Runsaan hedelmäinen, sopivasti tamminen, paahteinen



Maa:	Australia
Alue:	South Eastern Australia
Tuottaja:	Pernod Ricard Winemakers
Vuosikerta:	2016 Varmista vuosikerta *
Pullo koko:	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 luomumenetelmien viljelyiltä tarhoilta maaliskuussa. Rypäleiden puristuksen jälkeen mehu on melko nopeasti erotettu kuoriaineksista ja jäädytetty. 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 lohikaloiden sekä kylmäsavulohen seuraksi. Kokeile myös Brie-juuston tai kermaisen pasta Marinaran seurana. Hyvä valkoviini myös possulle.