

Viña San Pedro, Chile

Castillo de Molina Reserva Chardonnay

Alkon makuluonnehdinta

Runsas & paahteinen

Hintaryhmä

11-12 €

Rypäle

Chardonnay

Väri

Oljenkeltainen, vihertävin
häivähdyksin

Tuoksu

Eksottisen hedelmäinen,
vaniljainen, hunajainen

Maku

Pehmeähappoinen, trooppisen
hedelmäinen, tamminen

Maa:

Chile

Alue:

Casablanca Valley

Tuottaja:

Viña San Pedro

Vuosikerta:

2017 Varmista vuosikerta *

Pullokokko:

75

Alkoholia:

14.0 %

Sokeripitoisuus:

3.0 g/l

Korkkityyppi:

kierrekorkki

Pulloja/laatikko:

6 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com



Palkitun Reserva-sarjan laadukas Chardonnay

Castillo de Molina Reserva Chardonnay -viinin rypäleet on poimittu käsin Viña San Pedron hienoimmilta viinitarhoilta Casablanca Valleyn alueelta. Tyynenmeren läheisyys tarjoaa ideaalisen, viileämmän kasvuympäristön, jossa rypäleet kypsyvät hitaasti. Noin puolet viinistä kypsytetään ranskalaisissa tammitynnyreissä 6 kuukauden ajan. Loput pidetään terästankeissa lopullisen viinin raikkauten ja hedelmäisyyden varmistamiseksi.

Viinistä Viiniin 2019 -opas arvioi viinin vuosikerran 2017 näin: Hyvin kypsän hedelmäinen tuoksu tarjoaa ananaksen, mangon, punaisen omenan ja greipin aromeja. Siinä on myös paahteisia ja makean mausteisiakin piirteitä. Leveän hedelmäinen maku on hienosti linjassa tuoksun kanssa, paahteisuus ilmenee siinä myös voisina, kermaisina ja pähkinäisinä vivahteina. Greippinen hapokkuus ryhdittää makua. Kokonaisuus jättää kerroksellisen, kypsän hedelmäisen ja paahteisen jälkivaikutelman, joka lämmittää hieman nielua.

Castillo de Molina Reserva Chardonnay -viini sopii kumppaniksi punalihaisille kalaruville, vaalealle lihalle, vuohenjuustolle ja kermapohjaisille pastakastikkeille. Ideaalinen tarjoilulämpötila on 12 astetta. Lue lisää viinistä sen kansainvälisiltä sivuilta www.castillodemolina.com.

Kaikki Castillo de Molina -viinit sopivat vegaaneille.

JUOMAVINKKI.FI


Pernod Ricard Finland