

Pernod Ricard Winemakers, Australia

Jacob's Creek Double Barrel Chardonnay 75 cl

Alkon makuluonnehdinta

Runsas & paahteinen

Hintaryhmä

16-17 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Chardonnay

Väri

Kullan keltainen

Tuoksu

Hedelmäinen, sitruksinen, paahteinen

Maku

Kuiva, keskihapokas, hedelmäinen, sitruksinen, paahteinen, tamminen.



Maa: Australia

Tuottaja: Pernod Ricard Winemakers

Pullokoko: 75

Alkoholia: 13.7 %

Sokeripitoisuus: 3.0 g/l

Korkkityyppi: kierrekorkki

Tynnyri: Tammitynnyri & V

Pulloja/laatikko: 6 kpl

Viskitynnyrikypsytetty Jacob's Creek Double Barrel Shiraz saa parikseen skottiviskitynnyrissä kypsyneen Chardonnayrypäleen viinin, joka on maailman ensimmäinen viskitynnyrissä kypsytetty valkoviini.

Puolet Jacob's Creek Double Barrel Chardonnay -viinistä on levännyt ranskalaisissa tammitynnyreissä noin neljän kuukauden ajan, ja toinen 50 % Chivas Regalin vanhoissa viskitynnyreissä. Tämän jälkeen viskitynnyrissä levännyt viini vaihdetaan viinitynnyriin, ja viinitynnyristä viskitynnyriin toisen neljän kuukauden ajaksi. Vain osa viinistä on käynyt maltolaktisen käymisen, jonka ansiosta viini säilyttää hedelmäisen raikkautensa. Jacob's Creek oli maailman ensimmäinen viinintuottaja, joka keksi hyödyntää viskitynnyreitä viininvalmistusprosessissa. Skottiviskitynnyri on tarkoin valittu sopivaksi juuri chardonnay-rypäleelle. Tuotantomenetelmä poikkeaa Double Barrel -sarjan punaviineistä, jotka lepäävät ensin 12 kuukauden ajan viinitynnyreissä, josta ne siirretään kolmen kuukauden ajaksi viskitynnyreihin.

Viinin tuoksussa on raikasta sitrushedelmää ja paahteisuutta. Tammi on hienostuneesti läsnä, muttei liian hyökkävänä. Kokonaisuus on tasapainoinen, hedelmäinen ja täyteläinen.