

## THE WANTED CHARD CHARDONNAY

**Årgång** 2018

**Art. nr** 74335

**Pris** 91kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Orion Wines

**Ursprung** Italien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Fyllig, mycket fruktig stil med toner av rostat fat, citrus, färsk ananas, mango och vanilj. Medelfylligt vin med balanserad syra och lång eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna pressas försiktigt och musten kyles ner till 12 grader och förs sen över i ståltankar innan musten sedan dras över till amerikanska ekfat för fortsatt jäsning i cirka 7-10 dagar under en kontrollerad temperatur på 17-18 grader.

**Lagring** Efter färdig jäsning lagras vinet under 5-6 månader, där man frekvent rör om i faten för maximal extrahering av jästfällningen.

**Passar till** Passar utmärkt till rätter av fisk och skaldjur gärna med en lite krämig sås eller brynt smör för att fånga upp karaktärerna i vinet. Går även bra att dricka till milda hårdostar eller som aperitif.

## Om producenten

### ORION WINES

Orion Wines grundades genom en perfekt kombination av Alessandro Michelon som har en gedigen erfarenhet som vinmakare över hela Italien och en djup kunskap om varje regions unikum och potential, och Luca Pomaro som under 20 års tid med analyser om och marknadsföring av olika vinländers och vinregioner smakprofiler och olika marknaders behov minst sagt kan säga vara en veteran inom området. Deras idé och filosofi är enklast möjliga, att genom ett noggrant och medvetet arbete skapa och förse marknaden med moderna och välsmakande viner genom att förena tradition, innovation och passion för vin, dessutom göra det till priser som är slagkraftiga på varje marknad.

