



## CHARDONNAY LOCURA 1 2018, CLOS DES FOUS

100 % Chardonnay fra to områder i Alto Cachapoal - Chiles højest beliggende vinmarker i forbjergene til Andes og tæt på snegrænsen i 950 meters højde. Det ene område er gruset, gammel flodbund mens det andet er kalkholdig ler med vulkanske sten. Vinen har ikke fået fadlagring, men har lagret 12 måneder på bærmen (de døde gærceller fra gæringen), for ekstra mundfornemmelse og større kompleksitet.

Duft af citron, hvid fersken og pære. I smagen er der en flot balance mellem frisk syre og en elegant smørfedme. Ren og mineralisk med en fin og vedholdende eftersmag.

Velegnet til de fleste retter med fisk og skaldyr - særlig kogt eller smørstegt med syrlig sauce. Rigtig fin også til stort set alle ostetyper på nær blåskimmel.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Chile

**OMRÅDE:**

Alto Cachapoal

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Stål

**SERVERING:**

8-9 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2019-2024

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr Ost