



CHARDONNAY 2016, VASSE FELIX

Høstet i hånden og gæret naturligt på fad - dvs uden tilsætning af gær. 9 måneders lagring på barriques af fransk eg - 42 % nye og 58 % brugte fade.

Fyldig duft af citron, bagt æble, frisk ananas, vanilje og smørdej. Tør, fyldig og med frisk opkvikkende syre. Komplex og lang.

Flot vin i bourgogne-stil med lidt extra sexiness - til retter med hvid fisk, skaldyr eller stegt kylling.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Australien

OMRÅDE:

Margaret River

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2028

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost