



**LAND:**  
Italien

**OMRÅDE:**  
Toscana

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2031

**ALKOHOL:**  
13,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Ost

## CHARDONNAY 2017, MONSANTO

Elegant Chardonnay fra nordøst-ventt mark, hvilket er med til at bibeholde en god friskhed i frugten. Halvdelen af vinen er lagret på 500 liter store egetræsfade og halvdelen på stål. Vinen lagres to år på flaske, før den sendes på markedet.

Chardonnay fra Monsanto har været lavet siden 1980, og det er måske den mest elegante Chardonnay, der laves i Toscana, hvor de ofte har en tendens til at blive lidt gumpetunge.

Elegant næse med elementer af fersken, citrus samt lidt smør og vanilie. Chassagne-lignende struktur med rank fylde og kølig mineralitet. Lang eftersmag.

Med sin pæne fylde, fine syre og let ristede fadpræg egner denne vin sig rigtig godt til fisk og skaldyr stegt eller på grillen. Fin også til stegt fjerkræ eller til ost.

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