



CHARDONNAY OMAKA RESERVE 2018, SAINT CLAIR

Topchardonnay fra Saint Clairs egne marker i Omaka Valley. Vinen er lagret 10 mdr. på amerikansk eg, hvoraf ca. 50 % af fadene er nye. Den endelige udvælgelse af, hvilke fade, der skal indgå i den færdige vin, foretages først når fadlagringen er ovre.

Omaka Reserve har en intens duft af fersken, mango, ristet brød og vanilie. Smagen er fyldig, men med et fast, forfriskende syrebid og en lang eftersmag.

Passer godt til fisk, skaldyr eller fjerkræ på grill og de samme råvarer med cremede saucer. Passer også godt til fyldigt smagende komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

New Zealand

OMRÅDE:

Marlborough

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2020-2030

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Ost