



Pooley Butcher's Hill Chardonnay

Årgång 2019

Art. nr 52559

Pris 489 kr

Storlek 750 ml

Producent Pooley Wines

Ursprung Tasmanien, Australien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Friskt, fokuserat och linjärt vin, med nyanserade toner av limezest, nektarin och hasselnötskärnor. Vinet har balanserat reductiva, flintiga mineraltoner, och en närmast elektrisk spänning driver vinet framåt i ett långt avslut.

Tillverkning De handskördade druvorna pressades som hela klasar, och musten fördes direkt över på rostfria ståltankar där de tyngsta sedimenten fick sjunka till botten med hjälp av gravitation under låg temperatur. Efter ett dygn rackades musten över på franska ekfat där alkoholjäsningen inleddes. Ekfaten var varierade i storlek mellan 225 och 500 liter, och 40% var nya.

Lagring Vinet lagrades 9 månader på sin jästfällning utan batonnage i samma ekfat där alkoholjäsningen ägde rum. Enbart 75% av den malolaktiska jäsningen kompletterades, vilket bevarade den friska och mycket precisa syran.

Passar till Grillad hälleflundra med grapefrukt- och avokadosallad.



Om producenten

Sedan 1985 har familjen Pooley odlat druvor och producerat vin i Coal River Valley på södra Tasmanien. I dagsläget så är det den tredje generationen som driver arbetet framåt, med syskonen Matt och Anna Pooley i spetsen. Att göra eleganta svalklimatsviner som speglar sin växtplats har alltid varit fokus hos Pooley, och en hållbarhetsfilosofi baserad på modernt och miljövänligt vingårdsarbete har sedan länge utarbetats. Som en positiv konsekvens av detta blev man som första tasmanska vineri hållbarhetscertifierade. Även i vineriet präglas arbetet av respekt för vingårdar och miljö, och Annas inställning till vinmakning är att jobba med så minimal påverkan som möjligt. Hon säger själv att målsättningen är att buteljera essensen av vingården, och att därigenom fånga den intensitet, fräschör och elegans som tasmanska viner kommit att bli kända för.