



Pearl Morissette Dix-Neuvième Chardonnay

Årgång 2017

Art. nr 55618

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Pearl Morissette

Ursprung Niagara Peninsula, Kanada

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Gyllengult och intensivt vin och rikt fruktigt vin med inslag av mogna äpplen och stenfrukt. Ett anslag av rostade kryddor tillsammans med en lätt nöthet samsas i den fylliga munkänslan. Avslutet är långt och vinet har en märkbar textur.

Tillverkning De handskördade druvorna sorterades och pressades sedan försiktigt som hela klasar. Alkoholjäsningen inleddes sedan i franska ekfat av större storlekar där 9% var nya, tillsammans med en viss del betongtankar. Jäsningen utfördes med enbart den naturligt förekommande jästen. Jäsningen var tack vare den svala källartemperaturen mycket långsam och blev färdig under påföljande vår.

Lagring Vinet lagrades 20 månader på sin jästfällning i samma kärl som det jäst i. Ingen båttonage utfördes och vinet buteljerades utan filtrering eller klarning.

Passar till Grillad hälleflundra med rostad potatis, sockerärter och beurre blanc.



Om producenten

2007 grundade den kanadensiska vinmakaren François Morissette tillsammans med investeraren Mel Pearl egendomen Pearl Morissette i Niagara Peninsula. Idag omfattar egendomen 11 hektar och i vingården utförs allt arbete enligt ekologiska principer. Idén är att terroir uttrycks bäst i vinerna om jorden mår bra, och för att jorden ska må bra krävs att de organismer som lever i den inte förgiftas med bekämpningsmedel.

I vinframställningen arbetar Pearl Morissette med en stor uppsättning olika jäsnings- och lagringskärl, alltifrån ekfat i olika storlekar och åldrar, till cementtankar och ägg. Allt för att varje vin ska få så stor chans som möjligt att uttrycka sin egen personlighet. Enbart naturlig jäst används, man utför ingen klarifiering eller filtrering och tillsätter endast mycket små mängder sulfiter. Trots det varsamma arbetet i både vingårdar och vinkällare vill de inte kalla sig för naturvinsproducenter. De menar i stället att de handlar om att följa vinet genom olika faser och med lätt hand se till att det inte svänger åt fel håll längs vägen.