

Elgin Vintners Chardonnay 2025



Blek gyllen farge med et svakt limegrønt skjær. Aromaer av hvit steinfrukt og pærer, med et hint av appelsinskall. Midtpartiet er fyldig og rikt, men beholder samtidig en frisk og sprø syre som leder over i en godt strukturert, lang og ren avslutning.



100% Chardonnay



Gjæring med stedegne (naturlige) gjærstammer, hvor en liten andel (2 000 L) fikk tilsatt en fruktofil gjær mot slutten av gjæringen for å konsumere det siste sukkeret. Vinen ble stukket om til tank og deretter ført tilbake til de samme fatene på bunnfallet. 50 % av vinen gjennomgikk spontan malolaktisk gjæring for å dempe den høye syren, og ble deretter lagret ytterligere 8 måneder på fat før kryssfiltrering og tapping.



Lagret 8 måneder på franske fat av varierende størrelse mellom 4000 liter og 228 liter. 12% nye fat.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 7989501

Produsent Elgin Vintners	Type Hvitvin	Land Western Cape	District Sør-Afrika
Sukker (g/l) 1,6	Syre (g/l) 5,4	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6