Martin Woods Pearlstad Vineyard Chardonnay 2022



Gyllengul farge. Aroma av lime, eple, urter og blomster. Hint av salt jord. Smak med preg av mineraler, appelsinskall og saltvann. Toner av honning og sitrus. Flott konsentrasjon og balanse.

100% Chardonnay

Pressing: hel klase, oksidativ juicehåndtering (uten svovel). Gjæring først på ståltank, før vinen flyttes over til fat for lagring på bunnfall.

Pearlstad vinmarking ligger i en helling god drenering og bra eksponering både mot sol og vind. Lav avkasning. Vinen er lagret i fat både fra Frankrike og Oregon. Totalt 18 måneder lagring på bunnfall.

kr

Alkohol: 13,3%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 19278201

Produsent	Type	Land	District
Martin Woods	**Hvitvin**	**USA**	**Oregon**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,7	**6,7**	**75 cl**	**12**