Weinert Carrascal Chardonnay Magnum 2025



Lys strågul farge. Floral duft med fule epler, sitrus og hvite blomster. Tørr vin med kremet struktur, fin friskhet, sitruspreget fruktighet og en lang, rund avslutning.

100% Chardonnay

Etter innhøsting selekteres druene og gjennomgår full avstilking før en nensom pressing. Gjæring på 12-16 grader i 14 til 21 dager etterfulgt av en delvis malolaktisk gjæring.

Acacia staver brukes under fermentering. Deretter 3 måneder på franske fat.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 4 18560005

Produsent	Type	Land	District
Cavas de Weinert	**Hvitvin**	**Argentina**	**Mendoza**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
2,5	**5**	**150 cl**	**6**