



2014 Ata Rangi Petrie Chardonnay

Premium Chardonnay fra højtliggende koldklimas mark beliggende lige nord for Martinborough

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Fisk (fed), Ost (faste), Sommerretter, Meditationsvin



Hvidvin



Chardonnay



New Zealand



Martinborough



2014

Ata Rangi

Petrie-marken ligger ca 20 minutters kørsel nord for Martinborough, på skråninger ned mod Trahati floden. Her kan Clive Pation dyrke Chardonnay med en elegance og finesse, som er ganske enestående. Druerne håndhøstes og bliver presset i hele klaser (whole bunch). Vinen gærer i franske Barriques (ca. 20% nye) med den naturlige vildgær fra druerne, og derpå lagres vinen "sur lie" på franske fade i otte måneder. Vinen har en indtagende bouquet med antydninger af jasmin og citrus og mandariner. Smagen er knitrede frisk og munder ud i en sprød, mineralsk finish. Smagt blindt ville de færreste gætte på at denne vin var dyrket udenfor Bourgogne!

Informationer

Varenummer	91481114
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Ata Rangi
Region	Martinborough
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagring	8 mdr. "sur lie" i franske barriques (20% nye)