



Voyage Chardonnay Astrolabe Wine Marlborough, New Zealand

Det New Zealandske vinhus Astrolabe Wines er en sand medaljesluger blandt andet hædret for "Verdens bedste Sauvignon Blanc" ved "The International Wine Show London" (hele 2 gange i træk).

Astrolabe etableret af en håndfuld gode venner i 1996 er opkaldt efter det første skib, som i 1800-tallet opdagede regionen Marlborough, der ligger på nordsiden af sydøen, hvor druerne dyrkes, og Astrolabe-vinene i dag laves. Vinhuset har på rekordtid har etableret et solidt og velrenommeret ry som det nye Cloudy Bay til halv pris.

Astrolabe stilen

Astrolabes vine er rene, enkeltdruevine med vægt på frisk, ungdommelig frugt. Det er let drikkelige vine i optimal balance mellem frugt, frisk frugtsyre og mineralitet.

Voyage Chardonnay

Voyage Chardonnay er lavet på druer fra Astrolabes egne vinmarker samt fra Two Ponds Vineyard i Grovetown district, Marlborough. Druerne høstes manuelt, efterfulgt af presning af hele klaser samt gæring på franske egetræsfade ved hjælp af de naturlige gærceller samt tilsat gær. Den malolaktiske gæring er efterfulgt af 10 måneder lagring på egetræsfade, hvilket tilfører vinen yderligere vægt, tekstur og kompleksitet.

Voyage Chardonnay er let gylden med klare referencer til moden melon, smør, vanilje og stenfrugter i fyldig cremet stil.



Fakta:

Område / Land:
Marlborough, New Zealand

Druesorter:
100 % Chardonnay

Lagring:
10 måneder på egetræsfade

Anbefales til:
aperitif, fyldige retter med fisk eller til lyst kød.

