

Josef Chromy Chardonnay

Hvitvin / Tasmania / Tasmania

Produsent: Josef Chromy Wines

Årgang: 2019

Land: Tasmania, Australia

Distrikt: Tasmania

Drue: 100% Chardonnay

Veil. pris horeca: 203,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 254.8,-

EDP nr. : 5689930

SAP nr. : 9067488

Vinmonopol nr. : 12524101

Innhold:

Syre:7,7

Sukker:2,1

Alkohol:13,8



Om produsenten

Som 76-åring, da folk flest ville tenkte på å trekke seg tilbake, lanserte Joe Josef «J. Chromy Wines» i desember 2007. På litt over 4 år gjorde Josef Chromy Wines en imponerende innvirkning på den Australske og Tasmanske vinindustrien. I denne perioden samlet Josef Chromy Wines 14 trofeer og 170 medaljer, noe som gjorde det til et av de mest vellykkede lanseringene i historien til den Tasmanske vinindustrien. Josef Chromy Wines er ikke den første suksesshistorien som Joe har vært en del av. Han etablerte Josef Chromy Wines etter å ha eid og utviklet noen av Tasmanias ledende vingårder, inkludert Rochemcombe (nå «Bay of Fires»), Jansz Heemskerk og Tamar Ridge.

Josef Chromy Wines er en av få vinerier i Tasmania som gror druene, lager vinen og flasker produktene sine på stedet. De 61 hektarene med vinmarker ligger i Tasmanias Tamar Valley. Teamet tar sikte på å produsere frukt av høyeste kvalitet som viser en balanse av smak, friskhet, tannin og struktur. Vi tar sikte på å lage viner som er veiledende for den enkelte sesong, variasjon og forsyn.

Vineriet er fylt med noe av verdens best vinproduksjonsutstyr. Fruktmottaket begynner med en vibrerende sorteringsbord som vibrerer druene forsiktig på vei mot pressen. Druene er pumpet inn i pressen gjennom en peristalisk pumpe, som er samme type pumpe som brukes innen kirurgi. Pressen er en høy-moderne presse som ekstraherer juicen under et lavt-trykk, noe som gir mer delikat og aromatisk juice. All Pinot Noir er gjæret i små batch-fermenterings tanker. Vinene gjennomgår en forsiktig punch-down prosess, hvor drueskallet presses ned i vinen for å gi farge og tannin under gjæringen.

Josef Chromy Wines er kjent for å lage både hvite-, røde- og musserendeviner. Det er primært internasjonale varianter som brukes. For de røde vinene er det spesielt Pinot Noir, Merlot og Cabernet Sauvignon som er brukt. Hvite druer som Riesling, Chardonnay og Sauvignon Blanc brukes til hvitvin og musserende. De musserende vinene lages med den tradisjonelle metoden og modnes på flasken over mange år for å utvikle kompleksitet og dybde.

Vinifikasjon

100% Chardonnay som kommer fra deres egen vinmark ved Relbia, Nord Tasmania. Håndplukkede druer. Hele druer presset og direkte overført til fransk barrique hvor fermenteringen startet med natur gjær. Lagret 10 måneder på samme fat.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr