

Luke Lambert Chardonnay

Hvitvin / Australia / Victoria

Produsent: [Luke Lambert Wines](#)

Årgang: 2022

Land: Australia

Distrikt: Victoria

Område: Yarra Valley

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 303.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 379.9,-

EDP nr. : 9083055

SAP nr. : 9083055

Vinmonopol nr. : 13265801

Innhold:

Syre:5.0

Sukker:1.8

Alkohol:12 %



VEGANSK

Om produsenten

Luke Lambert tilhører den nye generasjonen av vin produsenter som lager viner som vi liker å drikke – viner med frisk syre, ren frukt og begrenset påvirkning av eik. Han startet med 1000 kg frukt, en liten kurv presse, en tank et 30 år gammelt fat. Noen årganger senere har ikke mye forandret seg. Luke lager sine viner fra vinmarker som ligger i høyden og med et steinete- og kalkholdig jordsmonn i Yarra Valley. Frukten er håndplukket, fermentert med natur gjær og uten temperatur kontroll, ny eik, justering og filtrering. Svovel brukes også veldig sparsomt.

Vinifikasjon

Naturlig gjær ved fermentering. Modnet i 4000 L franske Foudres og tappet ufiltrert og uten justering.

Smaksbeskrivelse

Klar gul. Duft av sitrus, grønne epler og mineraler. Tørr og balansert med god fylde, mineralitet og lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk