



Zuccardi

Fósil Chardonnay

Sebastián Zuccardi voksede op i en familie, der havde en stærk visionær og innovativ ånd. Siden 1963, da hans bedstefar plantede de første hektar vinstokke i Maipú, Mendoza, er Zuccardi-familien ikke holdt op med at vokse og udvikle sig. Den er blevet førende inden for argentinsk vinproduktion. I dag står Sebastián tredje generation af familien, han står i spidsen for et ungt team af landbrugsingeniører og enologer, som er ansvarlige for at producere vine af højeste kvalitet i Uco-dalen. Vinene udtrykker essensen af vinens oprindelse, dens unikke og perfekte kombination af klima, jord, højde og flid. Hver af de 5 linjer i Zuccardis vine repræsenterer et koncept, en tro, en hyldest. Det er et sandt udtryk for vingården, hvor vinen kommer fra.

Denne spændende hvidvin er produceret af 100% Chardonnay, der er dyrket i ca. 1.400 meters højde i San Pablo, som ligger i Uco Valley i Mendoza, Argentina.

En del af vinen (ca. 30%) har været lagret på franske egetræsfade, mens den resterende del har været lagret på cementtanke.

Det er en utrolig elegant hvidvin med flot gulgrøn farve og delikat frugtduft med noter af æble, pære og citron samt et stejf af estragon. Smagen er helt fantastisk lækker og fyldig med friske frugtnoter, perfekt afbalanceret syre samt en lang og behagelig eftersmag med et strejf af citrus.

Denne komplekse og harmoniske hvidvin er særdeles velegnet til lyst kød, fisk og cremede pastaretter, men den kan også sagtens nydes helt uden mad til.

Det er en vin, der skal serveres afkølet og bør drikkes forholdsvis ung.

Producent: Zuccardi
Land: Argentina
Region: Mendoza
Type: Hvidvin



Druer: 100% Chardonnay
Restsukker: 2.5 g/l
Volumen: 75 cl
Kolle: 6