



2016 Luca Chardonnay, Laura Catena

Chardonnay lavet udelukkende på druer fra upodede vinstokke - Sydamerikas svar på Montrachet-marken i Bourgogne

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Fisk (fed), Vegetar, Ost (faste), Sommerretter, Asiatiske retter, Meditationsvin, Gris



Hvidvin



Chardonnay



Argentina



Mendoza



2016

LAURA CATENA

Luca Chardonnay laves udelukkende på druer fra upodede vinstokke i underområdet Tupungato, som er Sydamerikas svar på Montrachet-marken i Bourgogne. Tupungato langt oppe i Andesbjergene, hvilket giver store temperaturforskelle mellem nat og dag, og det øger vinens elegance, struktur og kompleksitet. Laura Catena importerer de fineste franske egetræsfade til lagringen af vinen, som kun produceres i meget begrænsede mængder. Luca Chardonnay byder på en racefuld bouquet af friskkværnet smør, blomster, oliven og et let strejf af eksotisk frugt samt en antydning af vanilje. Smagen er fast, kødfuld og meget velstruktureret. En flot, meget harmonisk vin som beviser, at vinbønderne i Bourgogne ingenlunde har eneret på at fremstille stor, karakterfuld Chardonnay.

Informationer

Varenummer	25401116
Flaskestørrelse	Helflaske 75 cl.
Leveres i	Karton 12 stk.
Producent	LAURA CATENA
Region	Mendoza
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagringspotentialer	12 mdr på fransk eg, 50% nye fade hvert år.