

Shaw + Smith M3 Chardonnay

Hvitvin / Australia / South Australia

Produsent: Shaw + Smith

Årgang: 2022

Land: Australia

Distrikt: South Australia

Område: Adelaide Hills

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 279.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 349.9,-

EDP nr. : 9080235

SAP nr. : 9080235

Vinmonopol nr. : 15749801

Innhold:

Syre:4.0

Sukker:0,6

Alkohol:13 %



SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Shaw + Smith ble etablert i 1989 av søskenbarnene Michael Hill Smith (Master of Wine) og Martin Shaw. De lager viner utelukkende fra Adelaide Hills, fra varianter som passer til det kjøligere klimaet: Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir og Shiraz. Shaw + Smith eier to vingårder, i Lenswood og Balhannah. Balhannah er også hjemmet til vingården der Tasting Room er åpent hver dag.

Å dyrke de best mulige druene, forvalte vingårder på en bærekraftig måte, og verdsette vinhelsen, jordhelsen og lavt utbytte er sentralt i Shaw + Smith-tilnærmingen. I jakten på kvalitet fortsetter alle druer å bli håndplukket, og vinene blir gjæret, lagret og tappet på stedet på Balhannah. Vinene er levende, middels fyldige uttrykk for deres varianter som gjenspeiler deres steder og region.

Shaw + Smiths første årgang var i 1990, og de tidlige årgangene ble laget på Wirra Wirra og Petaluma. I 1999 kjøpte de en eiendom på Balhannah, hvor de plantet vinstokker, og bygde vingården og smaksrommet i tide til 2000-årgangen. I 2012 kjøpte de en etablert 20 hektar stor vingård i Lenswood. Etersom virksomheten har vokst har Michael og Martin bygget et formidabelt team for å fortsette utviklingen av Shaw + Smith, inkludert Master of Wine David LeMire, Senior Winemaker Adam Wadewitz, Business Manager Grant Lovelock og Group Viticulturist Murray Leake.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer og presset hele klaser. Fermentert og modnet på lees på franske puncheons (500 L) og barriques.

Smaksbeskrivelse

Lys gyllen. Sammensatt og kjølig duft med preg av sitrus, steinfrukt og mineraler. Frisk smak med konsentrert og mineralsk frukt karakter. Lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk