

2016 PAGO DE CIRSUS CHARDONNAY

SPANIEN, NAVARRA



Balanceret, blød og frisk

Funklende gylden med ekspressiv duft af eksotisk frugt som mango og ananas. I munden er der god fylde med cremet struktur. Her er noter af moden gul frugt og en anelse sødme fra fadlagringen. Virkelig god balance med friskhed i eftersmagen.

En god ledsager til modne tørre oste, lyst kød, fisk og salater. Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Alle vine lagres på egetræsfade fra de førende bødkerier i Frankrig og USA. 90% fransk fad og 10% amerikansk. Vinmarken passes efter de mest optimale forskrifter med "grøn høst", hvor man fjerner umodne drueklaser i marken inden den sidste modning går i gang. På den måde gives mere intensitet og power til de tilbageværende druer. Efterfølgende sorteres alle druer på et sorteringsbord inden de kommer i træfadene for selve gæringen.

Druerne til denne vin er høstet i slutningen af august, 350 meter over havet fra en parcel med kun Chardonnay. Efter høsten bringes druerne til vineriet i 15 kg kasser for hurtig vinifikation. Vinen gærer i rustfrie ståltanke ved kolde temperaturer på ca. 5°C.

Om Producenten

Pago de Cirsus er beliggende i La Finca Bolandin i Ablitas området, som er den sydligste del af Navarra-distriktet. Her råder firmaet over 220 ha, hvoraf 65% er vinmarker. Vinproduktionen varetages af et stort hold dygtige ønologer med en tidligere ansvarlig fra Château Haut-Brion, 1'er Grand Cru Classé fra Bordeaux i spidsen.

Pago de Cirsus har opnået den højeste udmærkelse et vineri kan opnå i Spanien, nemlig klassifikationen Vino de Pago. Denne klassifikation tildeles kun de vinerier, hvor alle dele lever op til de strengeste krav, lige fra vinfremstillingen over marker, vinstokke, druer til høst, produktionsmetoder og lagring. Pago de Cirsus er med rette særdeles stolt af denne prestigefyldte udmærkelse, som vidner om kvalitet i en klasse helt for sig selv.

1 **Guldmedalje**

Berlin 2017



Ekstra Bladet

Anbefalet

DinVinGuide



VinAvisen

Godt køb

Ekstra Bladet