



Bellingham Ancient Earth, Chardonnay

Cremet og lækker, eksotisk og frisk. En vin der har mange facetter, og som roligt kan serveres til alt fra muslinger til stegt kylling.

Producenten og området:

Historien om Bellingham tager sit udgangspunkt i Franschoek Valley, hvor vingården blev grundlagt i 1693. Efter at firmaet fik nye ejere i 1940'erne, har det gennemgået en stor udvikling, så i dag står Bellingham stærkere end nogensinde. Det har altid været målet at søge nye trends og strømninger i markedet samtidig med, at man har holdt fast i traditionerne.

Ancient Earth er en serie vine, som viser forskelligheden i det mere end 500 millioner år gamle landskab, hvor man dyrker vin i Sydafrika. Druerne kommer fra en række vinmarker med meget forskellige jordbundsforhold f.eks. skifer, granit eller den karakteristiske sydafrikanske røde og gule jord. Resultatet er vine med stor spredning på både druesorter og smagsretninger.

Vinen:

Chardonnay-druerne til denne vin høstes fra granit- og skiferholdige vinmarker beliggende i Coastal Region. Det varme klima i Sydafrika i kombination med de nøje udvalgte vinmarker giver smagfuld og perfekt modne druer.

30% af vinen gæres på franske egetræsfade, hvoraf halvdelen er nye, og den anden halvdel er fade, der er brugt en enkelt gang før. Dette gøres for at sikre dybde, kompleksitet og en fin cremet struktur i vinen. Resten af vinen har gennemgået en traditionel gæring på ståltanke for at bevare frugtens friske frugt karakter.

I glasset:

Denne vin er flot gylden i glasset med fine orange nuancer. I duften og smagen møder man fine citrusnoter, saftig mandarin, eksotisk fersken og diskrete vaniljestrøg fra fadet. En vin der bliver hængende i munden med en frisk syrlig lang finish.

En rigtig behagelig og alsidig Chardonnay, der vil kunne sættes til f.eks. muslinger, stegt kylling og porretærte.

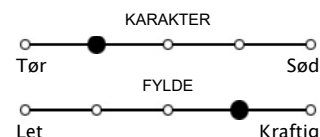
Serveringstemperatur: 6–8°C.

Pressen:

Årgang 2012

VinAvisen – 5 stjerner – "En dejlig hvidvin med en lækker og typisk Chardonnay-smag med et strejf af honning." (Uge 44 / 2014)

Smagsbarometer



Varenummer: 0621147

Årgang: 2011

Varetype: Hvidvin

Indhold: 75 Cl

Alkohol: 14 %

Land: Sydafrika

Druer: Chardonnay,
Viognier

Skruelåg: Ja

Antal pr. kasse: 6

Antal pr. palle: 630

Antal pr. lag på palle: 5

EAN-nummer stk. (fl. eller BIB): 6001506905688

EAN-nummer kasse: 16001506905807

Vægt pr. stk.: 0 kg

Vægt pr. kasse: 7.46 kg

Mål kasse, LxBxH: 0x0x0

Den Korte Avis – 6 stjerner – "Der er fin mineralsk flintesmag, og som følge af en blanding af gæring på nye og gamle egetræsfade og på ståltanke opnås en cremet struktur. Eftersmagen er frisk og præget af citrus og melon." (08-10-2014)

FINANSBUREAUET – 5 stjerner – "Frisk næse med en snert af citrus og sprød mund med dominans af eksotisk frugt og et strejf af vanilje og lime..." (01-09-2014)

Winelab.dk – 5 stjerner – "Bundsolid kvalitet til en rigtig flot pris. South Africa rocks! Smuk halmgul farve. Modne gule blommer og æbler i duften tilsat lidt abrikos. Rund smagsoplevelse, igen i det gule univers, men her suppleret af lidt eksotisk ananas og et let og delikat fadpræg, der ikke overdøver den modne klare frugtprofil. Spicy syre i eftersmagen. Flot og anvendelig vin og god til prisen." (09-07-2014)

Årgang 2011

VinAvisen – 5 stjerner – "Lækker hvidvin med diskrete fadtoner i både duft og smag. Smagen er let cremet og med god, blød frugt. En vin i fin balance." (Uge 38 / 2013)