



# Drostdy-Hof Chardonnay Viognier, box

## Ursprung

Sydafrika, Western Cape

## År

2018

## Pris inkl. moms

219,00kr

## Systembolaget nr.

15558

## Beskrivning

Drostdy-Hof Chardonnay Viognier har en fruktig och aromatisk doft av persika, mandarin och nektar. Torr, medelfyllig smak av nektar, persika, citrus och äpple. Balanserad syra och kryddigt avslut med en touch av vitpeppar.

## Rekommendation

Olika anrättningar av fisk, skaldjur och fågel. Gärna med fruktiga och syrliga tillbehör. Även en trevlig sällsamsdryck.

## Produktion

Viognerdruvorna kommer från väst till sydvästligt sluttande vingårdar i Darling, Philadelphia och Durbanville. Jordmånen varierar från mörk alluvial jord till vittrad granit. Rankorna är cirka fem till sex år gamla och ympade på Richter 99-rotstock. Chardonnaydruvorna kommer alla från Stellenbosch. Jordmånen varierar från gulbruna grusrika jordar med god dränering till djup röd Hutton-lera. Åldern varierar mellan nio och tjugo år. Chardonnay skördades under mitten av februari till tidigt i mars medan Viogner skördades under andra och tredje veckan i februari. Båda sorterna skördades för hand. Ingen skalkkontakt utfördes och druvsorterna vinifierades var för sig. Viogner jästes på ståltank vilket också Chardonnay gjorde men under inverkan av ekchips. Omrörning skedde varannan vecka.

## Kul att veta

Om man besöker det vackra Sydafrika och tar en tur till området Tulbagh finner man en blomstrande dal omgiven av massiva berg på tre sidor. I detta natursköna område finner man Drostdy-Hof Winery som är en av Sydafrikas mest avancerade vinanläggningar. Vinegendomen som grundades redan 1804 har fått sitt namn efter det vackra hus som överblickar vineriet. Det designades av den välkände franske arkitekten Louis Michel Thibault och stod färdigt 1806. Till en början användes De Oude Drostdy som ett domstolshus men är numer ett nationalmonument och ett kulturhistoriskt museum.

På grund av de omkringliggande bergen får området Tulbagh inte bara vykortslänkande vyer utan även mycket goda förutsättningar för vinodling. De branta bergen på tre sidor skapar ett svalare klimat än normalt och en stor temperaturskillnad mellan natt och dag. Detta ger druvorna en längre mognadscykel och därigenom tid att bilda goda smak- och aromämnen. Dock använder man druvor även från andra delar av Sydafrika när man tillverkar Drostdyvinerna. Olika områden har skilda förutsättningar vad det gäller klimat och jordmån och ger därför varierad smak och karaktär på vinerna. Detta ger de skickliga vinmakarna ett större antal komponenter att arbeta med när det kommer till den viktiga blandningen. Det är ju mycket lättare för en konstnär att måla en vacker tavla om man har en bred palett av olika färger. Drostdy-Hof arbetar mycket med etiska frågor och kommit mycket långt vad det gäller hållbara odlings- och produktionsmetoder (sustainability).

Produkttyp: Vitt vin Volym: 3000 ml

Alkoholhalt: 13 %

Druva: Chardonnay 90% Viogner 10%

Producent/varumärke: Drostdy-Hof

Förpackning: Bag in box 1500-3000ml

Sockerhalt: 4 gram/liter

Klimatsmart: Ja