



Paladin & Paladin Bosco del Merlo "Chardonnay"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



I Paladins prestigeserie Bosco del Merlo, er denne Chardonnay kommet som seneste skud på stammen. Den er lavet på 100% Chardonnay og tanken med denne vin er at vise Chardonnay i sin reneste form.

Druerne er dyrket økologisk, og høstet i slutningen af september for at bevare den naturlige friske frugt i den færdige vin.

Druerne presses og vinen får lov at stå med skallerne i 3 dage hvorefter den filtreres og gæres ved 18 grader så længe som det nu kan tage. Efter dette, får vinen lov at stå på de gamle sedimentter fra gæringen i 4 måneder, inden den filtreres nænsomt og flaskes.

Fin strågylden farve og en elegant parfumeret bouquet med frugt og duft af grønne æbler præger vinen, der rent smagemæssigt fint følger både udseende og duft helt til dørs med masser af frugt og middel krop med fin rank syre og dejlig frisk og fristende eftersmag.

Vinen er særligt egnet til hors-d'oeuvres eller fiskeretter og salater.

Den er drikkeklar nu, og vil udvikle sig max 3-5 år fra høståret. Server den ved 8°C.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Chardonnay (100%) Økologisk vin
Oprindelse:	Lison Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	12,0 %
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 115.-