

Munskänkarna Bromma
Onsdag 22 maj 2024

Vinprovning Chardonnay

[Shar-duh-nay]

Sommelier
PERNILLA Small BIG WINES
RINGENHALL



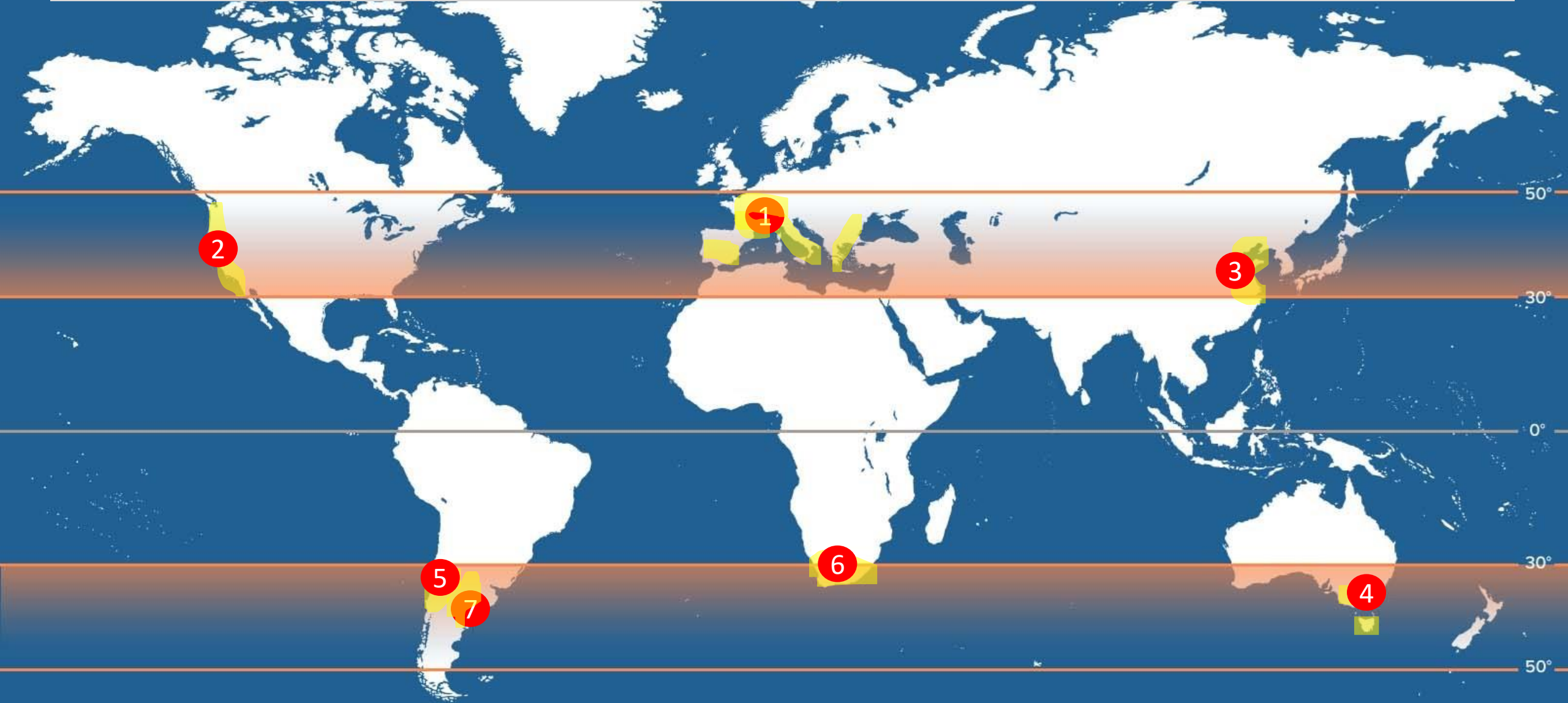
Druvsorten Chardonnay



1. Omtalad första gången på 1700-talet
2. Härstammar från Bourgogne i Frankrike
3. Pinot Noir + Gouais Blanc = Chardonnay
4. Lättodlad & produktiv → knoppar tidigt → mognar tidigt
5. Mycket anpassningsbar till olika klimat...



Chardonnay odlingsområden, totalt ca 200 000 hektar



Chardonnay = semi-aromatisk druva



1. Primära aromer från druvan:

A. Svala klimat

- Hög syra
- Aromer av citrus (citron, lime), äpple, päron

B. Modererade klimat (jämn temp)

- Medelsyra till medel +
- Aromer av stenfrukter (persika, aprikos, nektarin)

C. Varma klimat

- Medelsyra
- Aromer av tropisk frukt (stjärnfrukt, ananas, banan, mango, papaya)



2. Sekundära aromer från vinmakningen t ex:

A. Malo/Malolaktisk jäsning (MLF)

- Äppelsyra - > mjölksyra
- Gör vinet mjukare och rundare
- Aromer av smör, yoghurt, jäst, mjölk

B. Sur-lie/kontakt med jästfällningen (Lees aging)

- Döda jästceller/bottensats/fällning lämnas kvar
- Gör vinet rikare
- **Battonâge** -> upprörning av jästfällningen
- Aromer av bröd, deg, hasselnötter

C. Ekfatslagring ger komplexitet (Oak aging)...



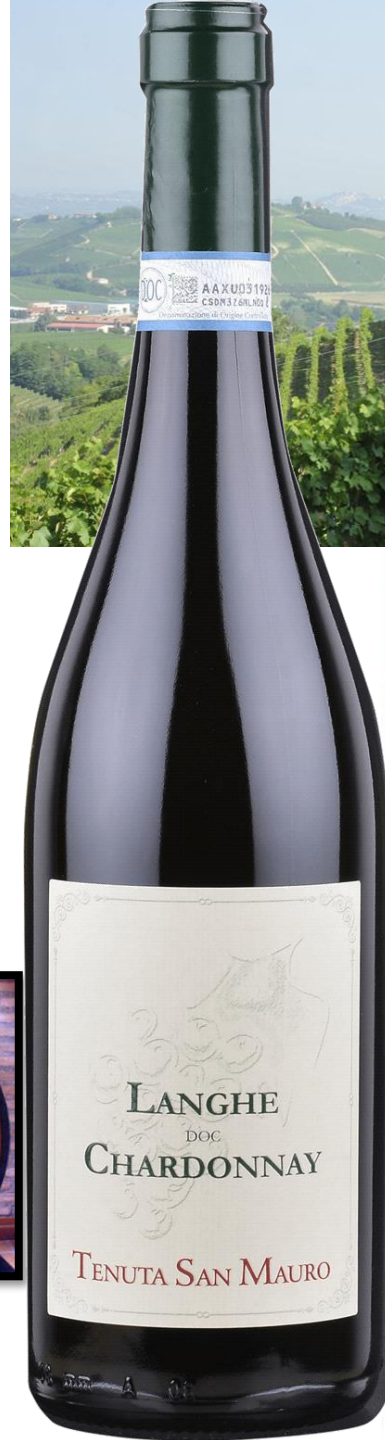
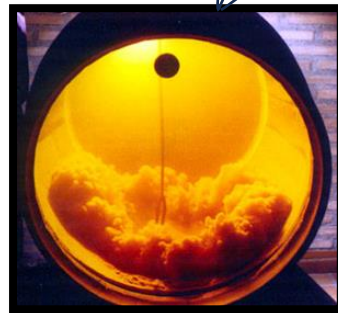
Vin nr 1: Chablis Sainte [sant] Claire 2022

- **Ursprung:** Frankrike, Bourgogne, Chablis
- **Producent:** Domaine Jean-Marc Brocard
- **Druva:** Chardonnay (Beaunois)
- **Vinifikation:** skörd sep, försiktig pressning, spontanjäsnings på ståltankar. **Lagras 6 mån på ståltankar med jästfällningen (sur-lie).** Veganvänligt. Alk 12,5%. Restsocker < 3 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** aperitif, milda/mjuka ostar, fisk, skaldjur, grönsaker
- **Pris:** 189 kr, nr 5565. Fast sortiment.



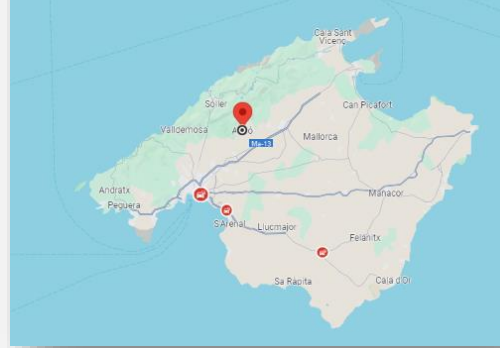
Vin nr 2: Langhe DOC Chardonnay Tenuta San Mauro 2021

- **Ursprung:** Italien, Piemonte, Langhe
- **Producent:** Tenuta San Mauro
- **Druva:** Chardonnay
- **Vinifikation:** skörd aug-sep, jäsning på ståltankar. **Lagras 6 mån på ståltankar med jästfällningen och battônage.**
Alk 13,5%. Restsocker < 3 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** aperitif, tilltugg, fiskrätter
- **Pris:** 199 kr, nr 73841. Ordervara.



Vin nr 3: Alba Son Antem 2022

- **Ursprung:** Spanien, Balearerna, Mallorca
- **Producent:** Bodega Son Antem, Johan Lidby
- **Druva:** Chardonnay
- **Vinifikation:** handskörd slutet av juli, pressning av hela klasar, spontanjäsning på ekfat (lätt rostade). **Lagring på samma ekfat Österrikiska foudres 3000L (nytt) och 1500L (1-årigt)**
Alk 12,5%. Restsocker < 3 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** aperitif, vegetariska rätter, skaldjur, vit fisk, vitt kött
- **Pris:** 299 kr, privatimport av 2022
Johan Lidby Vinhandel (2023/nov)



Ste = Sainte

Vin nr 4: Chateau Ste [sant] Michelle Chardonnay 2021

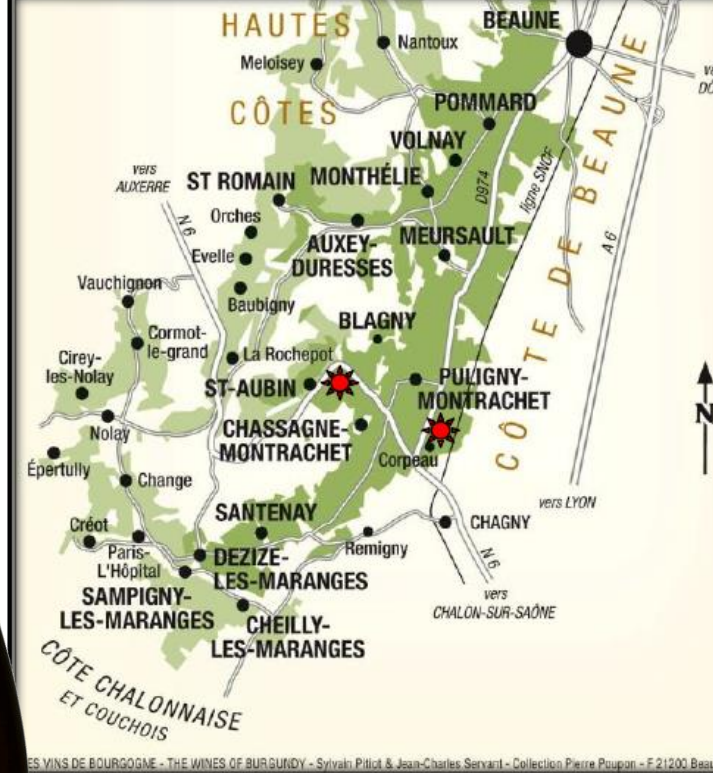
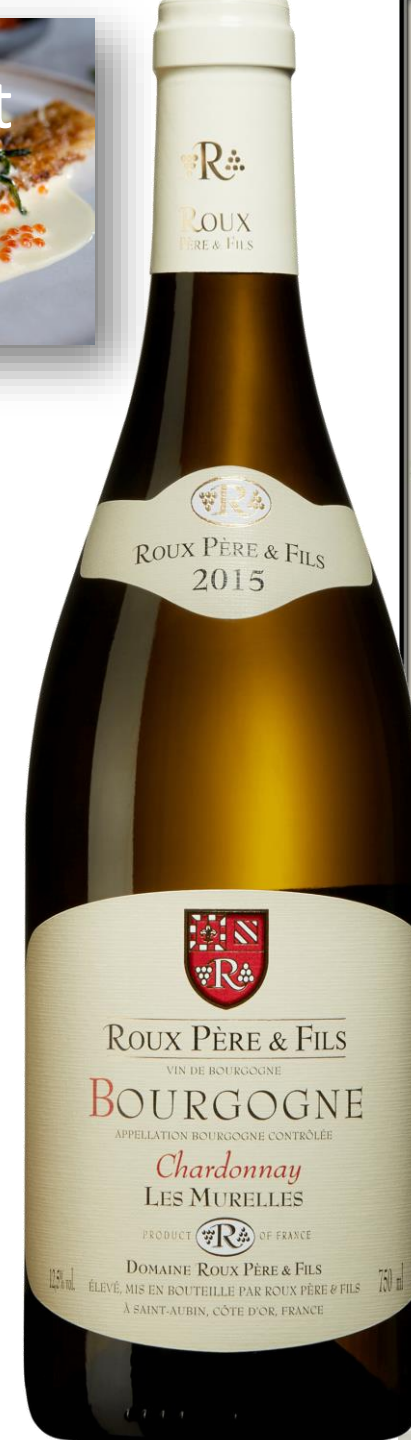
- **Ursprung:** USA, Washington State, Columbia Valley
- **Producent:** Ste Michelle Wine Estates
- **Druva:** Chardonnay
- **Vinifikation:** druvor från olika lägen, skörd aug, skonsam pressning, jäsning på ekfat/ståltankar. Genomgår malolaktisk jäsning. 63% av vinet lagras sur-lie 5 mån varav 53% neutrala fat och 10% nya fat, både amerikanska och franska fat. Detta blandas med 37% vin som lagrats enbart på ståltank. Alk 14%. Restsocker 3,7 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** kyckling, skaldjur, fisk
- **Pris:** 139 kr, nr 6447. Fast sortiment.



Vin nr 5: Bourgogne Les Murelles 2022

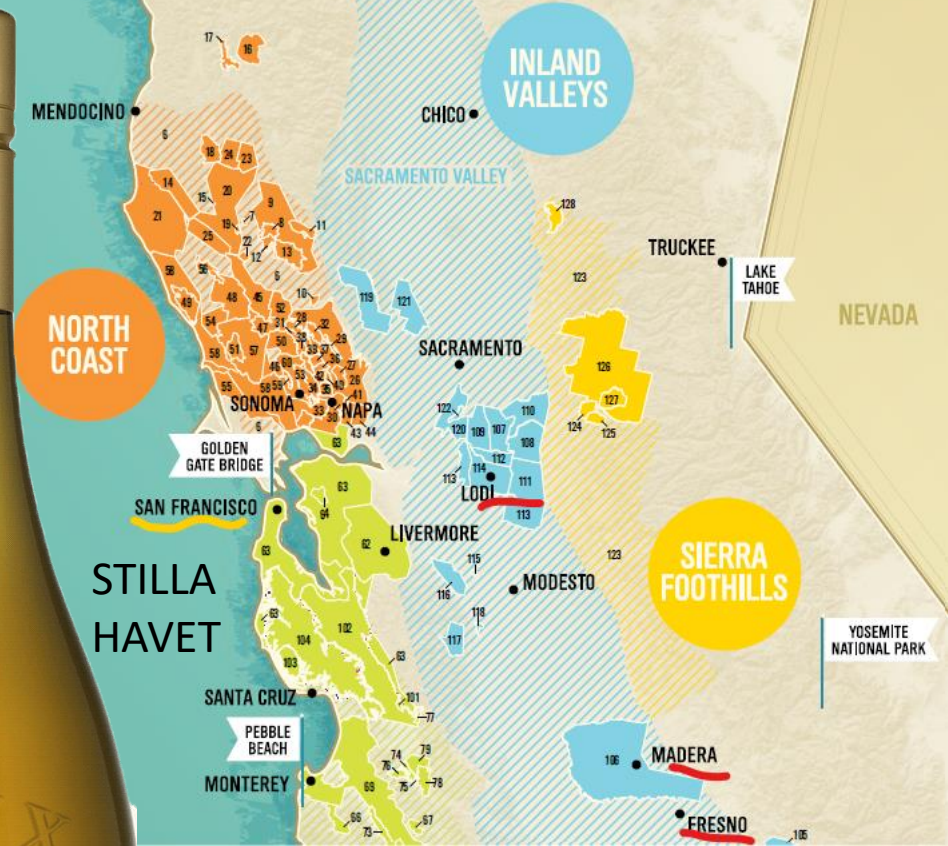


- **Ursprung:** Frankrike, Bourgogne, Côte de Beaune
- **Producent:** Domaine Roux Père & Fils
- **Druva:** Chardonnay
- **Vinifikation:** kalkhaltig lera och mörgel. Skörd 25 aug, avstjälkning, jäsnings på ståltankar + malolaktisk jäsnings. **Lagring:** 50% på ståltankar. Och 50% 6 mån på franska ekfat 225L varav 10% nya fat, 20% 1-åriga och 70% 2-åriga. Alk 13%. Restsocker < 3 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** fisk, kyckling, vegetariskt, ost
- **Pris:** 189 kr, nr 5837. Fast sortiment. Finns som halvflaska.



Vin nr 6: Lynx Barrel fermented Chardonnay 2022

- **Ursprung:** USA, Kalifornien
- **Producent:** House of Big Wines
- **Druva:** Chardonnay
- **Vinifikation:** druvor från "Inland Valleys". Maskinskörd. Jäsning på ekfat med malolaktisk jäsning. **Lagring 6 mån på amerikanska ekfat 228L varav 33% nya, 33% 1-åriga, 34% 2-åriga.** Alk 13%. Restsocker 3 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** grillat - lax, kyckling, fläskkött och vegetariskt.
- **Pris:** 115 kr, nr 4653. Fast sortiment. Finns som halvflaska.



Vinprovning: Chardonnay - 6 viner



Sommelier
PERNILLA Small BIG
RINGENHALL WINES



Följ mig på sociala medier:

www.instagram.com/small_big_wines



www.facebook.com/SmallBigWines



Nyhetsbrev med vintips, information om provningar etc.

www.smallbigwines.com

Frågor eller boka privat provning:

Epost: pernilla@smallbigwines.com

Tack!

