

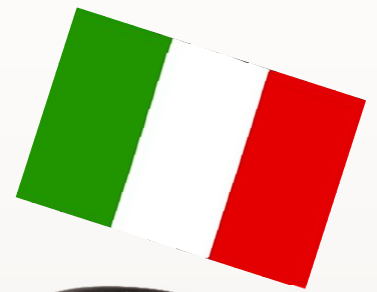
SILVANUM

Veneto I.G.T.

Chardonnay Raboso

QUARANTIA

2018



Usædvanlig spændende hvidvin fra det norditalienske VENETO, der ligger ved Venedig og strækker sig op over Gardasøen.

Vinen er fremstillet på druerne Chardonnay og Raboso.

Inden fermentationen er det meste drueskind holdt i kontakt med juicen (saften) for at opnå den størst mulige fremtoning af de enkelte druers aroma. Efterfølgende har vinen lagret på 225 liters træfade i en kort periode – dette er med til at give SILVANUM sin helt egen karakter og unikke smag. Fadlagringen fornemmes ganske svagt, uden på nogen måde at gribe distraherende ind i smagsoplevelsen.

Vinen fremstår med en nærmest mørk strågul farve, en spændende bouquet, let krydret med fine nuancer af begge druetyper.

Smagen er velstruktureret med en lækker fylde, der anbefales at nyde sammen med mad, som fx ovnbagte fiskeretter. Vil også være ideel til oste og gerne af blåskimmel.

BEMÆRK: serveringstemperaturen er uhyre vigtig for SILVANUM for at opnå alle vinenes gode karakteregenskaber. Derfor anbefaler vi at servere ved cirka 12 grader – den opnås bedst ved at tage den ud af køleskabet 1 times tid før serveringen. 13% alk.



72043218

Premier Cru

Januar 2021