



## St Johns Road Chardonnay PL 2016 – they really do things differently down under!

Den 5 juli lanseras St Johns Road Chardonnay 2016. Vinmakare Phil Lehmann har under många år utvecklat sin vinifiering för cool climate Chardonnay. Vildjäst i kombination med delvis malo *före* alkoholjäsning skapar smakrika viner med tät och elegant struktur samt fin komplexitet.

Vinhuset St Johns Road gör vin från 8 olika sub-regioner till Barossa. Det här vinet kommer från den svalare regionen Eden Valley, och närmare bestämt familjen Zanders vingård. Här får rankorna växa med en ostlig exponering för att undgå den starka solen mitt på dagen. Den lägre temperaturen i Eden valley hjälper druvorna att behålla sin naturliga syra och ger vinet elegans.

Druvorna pressas direkt vid ankomst till vineriet för att minimera skalkontakt. Hälften av musten jäser i nya fat och andra delen i fat som fylldes för andra gången. För att få en tätare struktur med elegantare karaktär utan smöriga toner genomgår 60% av musten malolaktisk jäsning *före* alkoholjäsning. Vinet får jäsa och sedan lagras 12 månader på jästfällningen vid låg temperatur på ca 4°C för ökad komplexitet och struktur.

Det här en mycket elegant men samtidigt smakrik Chardonnay som bjuder på fin komplexitet och naturlig syra. Doft av blommor och melon samsas med brioche och en smak av ytterst välintegrerade fat. Ett vin som passar utmärkt till grillad fisk med sommarens primörer.

St John's Road Chardonnay 2016 släpps i begränsad upplaga om 2400 flaskor i Systembolagets exklusiva sortiment 5 juli.

Pris: 159 kr

Artikelnr: 90545

Volym: 750 ml

Alk: 13, 5%

### För mer information, kontakta:

Elisabeth Engelsen Ellqvist  
eee@provinum.se

