

Årets 2:a vinkunskap, som lockade 15 tal medlemmar ledd av Bo Lindström, denna gång med vita viner.



VITT VIN
FYLLIGT & SMAKRIKT

Stoneleigh Chardonnay, 2020

Nya Zeeland

13,5 % vol.

119:-

Fruktig smak med tydlig fatkaraktär, inslag av gula äpplen, nätmelon, macadamianötter, kardemumma, vanilj och apelsin. Serveras vid 10-12°C till smakrika, gärna grillade rätter av fisk och skaldjur, eller till ljust kött.

VITT VIN
FRISKT & FRUKTIGT

Alto Molino Chardonnay, 2022

Argentina
13,5 % vol.
99:-

Fruktig smak med inslag av gula äpplen, örter, ananas, päron och citrus. Serveras vid 8-10°C till vegetariskt, eller till rätter av fisk eller skaldjur.

VITT VIN
FRISKT & FRUKTIGT

L Chardonnay, 2022

Frankrike
13 % vol.
105:-

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, örter, päron och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur eller till vegetariska rätter.

VITT VIN
FYLLIGT & SMAKRIKT

Simonsig Chardonnay, 2021

Sydafrika
13 % vol.
99:-

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av ananas, kryddor, päron, honungsmelon, vanilj och lime. Serveras vid 10-12°C till grillade rätter av fisk eller till rätter av ljust kött.



Foto: Ingemar Larsson

Välkomna till nästa vinkunskap den 19/4
