

VINUNIC

VASSE FELIX CHARDONNAY 2024

Art. nr 74244

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Vasse Felix

Ursprung Margaret River, Australien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant, komplex och fruktig doft med inslag av citrus, honungsmelon, solvarma nektariner, citrongräs, örter, rostade nötter och vanilj. Smaken är torr, mjuk, krämig och fyllig med fin syra och lång eftersmak med fin mineralitet och en angenäm bitterhet med ton av grapefrukt.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 17 januari och 10 februari. De pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i franska barriquer. Endast naturlig jäst från vingården användes vid jäsningen. Vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i franska ekfat, varav 30% var nya och resterande mängd 1-3 år gamla fat.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan också med fördel lagras i 5 år eller mer.

Passar till Serveras vid 10-12°C i stora vinkupor till smakrika rätter av fisk och skaldjur eller lättare köträtter, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör, pancetta, rostade hasselnötter och citron, linguine med havskräftor, smörstekt piggvar med beurre blanc, forellrom och kokt färskpotatis, grillad hummer med brynt smör, majskyckling Supreme med krämig murkelsås och potatisterrin eller rosastekt kalventrecôte med smörstekta kantareller, ljus kalvsky, potatisgratäng och haricots verts. Som vegetariskt alternativ föreslår vi risotto med Karl Johan och hasselnötter. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som 18-24 månaders Comté, Beaufort, Gruyère Réserve, Brillat-Savarin eller en mild Taleggio. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.



Omdömen

Wine Advocate 95p

The 2024 Chardonnay is mealy, nutty and spicy on the nose, with a framing of subtly toasty oak. In the mouth, the wine comes together, showing a textural creaminess and wide complexity, while the purity of the Margaret River acidity races across the palate at pace. It was wild fermented and matured in French barrique (30% new), with a total élevage of 15 months, including five in tank prior to bottling. This is routinely a superb wine, offering complexity and depth at a reasonable price point. The 2024 vintage was challenging, as it was hot and dry (breaking records in both categories); however, in a global context, it remained no more than moderate in its extremes. The whites, if anything, show a little firmness in their structure, given the slightly earlier picking—a decision no doubt undertaken in order to preserve fruit quality and natural acidities. But this wine feels both balanced and healthy in its fruit condition. It is warmly recommended, as usual. Drink Date: 2026 - 2034

Wine Spectator 90p

Sleek and mouthwatering, with notes of citrus, quince, melon and fresh-clipped herbs including lemon verbena and oregano. A sprinkle of herbal sea salt gives this a savory edge. Shows plenty of focus on the finish. Drink now.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Om producenten

En av de främsta i Margaret River

Vasse Felix är utan tvekan en av de främsta producenterna i Margaret River. Det är mer än 40 år sedan Tom Cullity gjorde sitt och Margaret Rivers första vin på Vasse Felix med mottot "att göra bästa möjliga vin". Vid den tiden fanns här endast betesmark och eukalyptusskogar, men Cullitys exempel följdes ett par år senare av en annan läkare, Bill Pannell, som startade Moss Wood och strax därpå kom viner från Cullen Winery, också det grundat av en läkare!

Efter många års framgångskrönt slit ville Cullity dra sig tillbaka och överlät egendomen till den vinmakare som arbetet för honom i alla år. Denne sålde det emellertid snart vidare till en köpare med rejäla finansiella muskler, Heytesbury Group, som än i dag driver Vasse Felix. Koncernens bas är boskapsuppfödning, men man har en rejäl bredd – äger t ex teatrar i London, bland annat den som haft sådan framgång med ABBA-musikalen "Mama Mia".

Heytesbury Group leds av Janet Holmes à Court, som äger koncernen tillsammans med sina barn. Hon har investerat rejält i såväl anläggningen som i vingårdarna och under hennes ledning har vinerna utvecklats enormt. Speciellt uppmärksammade har deras vita semillon-viner och deras röda viner på cabernet sauvignon, shiraz och cabernet/merlot blivit. Basvinerna kompletteras med ett vitt och ett rött prestigevin under namnet Heytesbury Chardonnay respektive Heytesbury Red.