VINUNIC

AVA MARIE CHARDONNAY 2023



Art. nr 95356
Pris 439 kr
Storlek 750 ml
Producent Restless River
Ursprung Upper Hemel-en-Aarde Valley, Sydafrika
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 6,8 g/l
Restsocker 1,7 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Aromatisk doft med inslag av solmogen citrus, lime, vit persika, gröna äpplen, bivax, rostade nötter, kryddor, smörkola och mineral. Smaken är torr, komplex och kraftfull, men mycket välbalanserad med en fin fruktsyra. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm bitterhet av grapefrukt och en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i omgångar under 3 veckors tid. Varje batch vinifieras separat. Druvorna läggs i hela klasar i en Vaslinpress från 1976 och pressas sedan skonsamt under 4 timmar. Musten fick sedan vila över natten innan den fick spontanjäsa. Vinet har lagrats 12 månader på sin jästfällning i en kombination av franska ekfat av olika storlek, varav 10% nya fat, samt italienska amforor. Sedan ytterligare 3 månader i ståltank innan det buteljeras.

Lagring Vinet kan drickas ungt, men kan också med fördel lagbras 5-10 år. Med lagring kommer vinet att utveckla mer toner av bivax, nötter, rostat bröd och mogen citrus.

Passar till Serveras vid 10-12°C i stora vinkupor till smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med inslag av citrus, smör och/eller nötter. Vi föreslår halstrade pilgrimsmusslor med jordärtskockspuré, brynt smör och grönt äpple, smörstekt piggvar med en lätt beurre blanc, potatisfondant, bakad fänkål och färsk körvel, ugnsbakad hälleflundra med räkor, brynt citron- och kaprissmör och pressad potatis, smörpocherad hummer med len blomkålspuré, grön sparris och lätt skaldjurssky, stekt majskycklingbröst med smörstekta kantareller, potatispuré späda primörer och lätt gräddig kycklingsky eller rosastekt kalvfilé med potatisfondant, lätt rostad blomkål, haricots verts och en lätt citron- och timjansås. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig risotto med jordärtskocka, karljohansvamp och rostad blomkål. Vinet passar även utmärkt till inte alltför kraftiga ostar som Dalewood Huguenot, Chaource, Brillat-Savarin, 12–18 månaders Comté, Gruyère Réserve eller Beaufort. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

Information För tjugoett år sedan köpte Craig och Anne Wessels en obebyggd gård i numera välrenommerade Hemel-en-Aarde. De gick emot den rådande trenden med stora, kraftfulla viner och valde i stället att fokusera på elegans, spänst och balans. Med utgångspunkt i områdets svala klimat och unika terroir skapade de banbrytande viner som placerade Restless River i spetsen för en rörelse som några år senare skulle komma att kallas den ”nya vågen” inom Sydafrikas vinrenässans. Restless River välkomnar varje årgångs unika karaktär och strävar efter att låta dess personlighet komma till uttryck. Kännetecknen, oavsett årgång, är elegans, ren och tydlig frukt, smakdjup, mineralitet, energi, intensitet utan tyngd, finess och god lagringspotential. Ava Marie har beskrivits av vinkritiker som ”Sydafrikas Coche-Dury”.

Omdömen

Wine Advocate 94p

The Restless River 2023 Upper Hemel-en-Aarde Valley Ave Marie Chardonnay comes from two hectares of the Ave Marie vineyard, considered the oldest Chardonnay planting in the appellation, rooted in granite with sandstone and gravel components. Made identically to its sister wine but with 5% to 8% terracotta in place of stainless steel, this pretty wines leans further into mouthfeel and texture, drawing depth and pronounced character from 30-year-old vines. Stone fruit and a bright mineral backbone define the wine, delivering sharpness, clarity and lovely persistence. Drink Date: 2026 - 2034

Jancis Robinson 17p

Pale greeny gold. Cedary rather than oaky/toasty with an open aroma of lemon and lime, plus a creamy lees overlay. Generous without high alcohol. Real depth and presence in the mouth and yet with excellent freshness. The balance seems to come from mature vines and restrained winemaking. The oak is beautifully integrated. Drink Date 2026-2030.
