



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 4,2 g/L

Restsukker: 1,8 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05671222135

Anbefales til:



2021 CHARDONNAY ULTRA

Mendoza, Kaiken Estate, Argentina

Distriktet

Med ca. 150.000 ha. dyrkede vinmarker er Mendoza Argentinas suverænt største vindistrikt. Det ligger i den vestligste del af landet ved Andesbjergenes østlige skråninger på højde med Buenos Aires. 75% af alle argentinske vine kommer derfra, og som i flere andre distrikter dominerer Malbec-druen (38% af beplantningen). Områdets 5 floder får smeltevand fra bjergene og forsyner vandingskanalerne, som blev anlagt af munke i 1500-tallet – uden disse floder ville Mendoza være en ørken.

Vinmarker ligger i en højde på 600 til knap 1.700 m.o.h., på en jordbund, som domineres af aflejringer, sand, kalk, ler og vulkanske jordarter. Det er rødvinene som fylder mest (ca. 62%), men der produceres også rosévine (ca. 22%) og hvidvine (16%). Groft fordelt, kan man opdele Mendoza i 5 subregioner: Tættest på byen Nord Mendoza med distrikter som Lavalle, Guaymallén, Las Hera og San Martín. Øst og sydøst for byen: Øst Mendoza med Junín, Rivadavia, San Martín, La Paz og Santa Rosa. Sydvest for byen: Primera Zone med Luján de Cuyo og Maipú. Lidt længere sydpå og måske den vigtigste region: Uco Valley med Tunuyán, Tupungato og San Carlos. Længst sydpå finder man distrikterne San Rafael, General Alvear. Denne diversitet giver mange forskellige stilarter og kvaliteter, som gør Mendoza til et paradis at udforske.

Producenten

I 2001 tog Aurelio Montes, der havde sat Chile på det vinøse verdenskort inden for kvalitetsvin, turen over Andesbjergene og grundlagde vinhuset "Kaiken" i Mendoza, Argentina. Ambitionen var at kombinere det utrættelige fokus på kvalitet, der havde ført Montes-vinene i Chile op i en klasse for sig selv, med det unikke terroir i Argentina og således forene det bedste fra begge lande. Navnet "Kaiken" blev valgt, da det samtidig er navnet på en lokal vildgås, der på symbolsk vis (også) foretager en grænseoverskridende og udfordrende "rejse" hen over Andesbjergene mellem de to lande.

Winemaker Aurelio Montes har altid ment, at 80% af en god vin er baseret på vinmarkernes beskaffenhed og det arbejde, der udføres i disse, hvorimod kun 20% kan henføres til arbejdet i kælderen, og hos Kaiken har det betydet, at man har påbegyndt en proces, hvor biodynamik og bæredygtighed spiller en langt større rolle.

"At arbejde med de biodynamiske principper i marken gør dig mere menneskelig. Du kan være 100% økologisk og stadig fungere som en computer" - Aurelio Montes.

Produktet

Vinen er lavet på Chardonnay fra udvalgte parceller i ca. 1.050-1.200 meters højde i Altamira i Uco Valley og i Vistalba (Luján de Cuyo). Høsten foregår i hånden med en hård selektering af klaserne og druer transporteres hurtigt til kælderen i små kasser for at undgå masning. Ved ankomsten til kælderen bliver 35% af druerne skindmacereret i 6 timer ved 8°C inden gæringen, og derefter gæret på nye træfade, og modnet i 12 mdr. i de samme fade. 65% af vinen presses med det samme og sættes i gæring i betontanke. Derefter bliver vinen modnet på ståltanke, ligeledes i 12 mdr. Efter sammenstikningen af de to vine, gennemgår vinen en naturlig bundfældelse og en meget let filtrering inden aftapning. Vinen modnes yderligere 2 mdr. på flaske.

Chardonnay Ultra har en flot, gyldengrønne farve og i duften finder man aromatiske, parfumerede eksotiske toner af mango, passionsfrugt og gule fersken. Her afsløres også lidt "crème brûlée" stil (vanilje, karamel) fra opholdet på træ. Smagen er ret kompleks, med god velour og en god balance mellem frugtsødme, struktur og alkohol. Med lidt iltning udvikler vinen mere elegante toner. En klassisk Chardonnay til skaldyr- og fiskeretter, gerne med lyse saucer. Prøv den også til gedeost.



IWSC
91/100 pts

Tim
Atkin
93/100 pts

VINOBLE