



Chardonnay Monteverro, Toscana IGT, Monteverro, Italien

I 2003 besluttede Georg Weber sig for at finde et godt sted til at etablere sin vingård. Han var rundt i store dele af de allerede etablerede og anerkendte vindyrkningsområder i hele verden, men han forelskede sig i Maremma-området i den sydlige del af Toscana. Med banebrydende hensigter startede Georg beplantningen og byggede den første state-of-the-art vingård tæt på den maleriske landsby Capalbio.

Monteverros vinmarker er beliggende på stejle skrånninger og pga deres umiddelbare nærhed til havet er der et mikroklima, som er helt unikt. Den friske vind, de kølige nætter og solbeskinnede dage skaber optimale klimatiske betingelser for dyrkning af vindruer. Georg Weber vidste fra begyndelsen, at for at nå det niveau af kvalitet han ønskede, var han nødt til at sammensætte et verdensklasse team, der ligesom han, ville udføre sit arbejde med yderste perfektion. Først hyrede han Michael Voegle, der var med til at etablere såvel vinmarker, som selve vingården og dens omfattende produktions-/lagringsfaciliteter. Dernæst hyrede han Matthieu Taunay som Winemaker. En ung og energisk gut, som har arbejdet hos nogle af de mest ansete vingårde.

Chardonnay Monteverro, Toscana IGT

Duften er en eksplosion af cedertræ, valnødder, honning, ristet brød, vanilje, kaprifolie med strejf af pære, laurbær og karamel. Vinen besidder en god mineralitet og i smagen fornemmes noter af citron, brioche, ananas med strejf af kvæde og stjernefrugt.

Vinen kan anbefales til charcuteri, fisk, grøntsager og pasta.

Præmieringer

Årgang 2012:

- Sølvmedalje / Mundus Vini.
- 91 point / James Suckling.
- 91 point / The Wine Advocate.



Årgang

2012.

Distrikt

Toscana.

Klassifikation

Toscana IGT.

Druesorter

100% Chardonnay.

Lagring

Vinen lagres i 14 måneder. 75% af vinen lagres på fade lavet af fransk egetræ (25% nye fade). De resterende 25% lagres i æggeformet cement fade.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosas • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk