



ART.NR: 16951901

Terroir:

Chabiant vingård ligger i Ismayilly, i et av de beste terroirene i Aserbajdsjan. Vingården ligger på ca. 400-1000 m.o.h fordelt på 270 hektar. Temperaturen er akkurat passe for vindruene, med solfylte dager og kjølige netter om sommeren. Jordsmonnet er leireholdig med mye mineralitet og struktur. De benytter ikke kunstig vanning, men får vann fra snøsmelting i de Kaukasiske nabofjellene.

Chabiant Bayan Shira

Produsent: Ismayilli Wine

Land: Aserbajdsjan

Region: Ismayilli

Stil: Hvit

Primær drue/druer: 100 % Bayan Shira

Lokal drue i Aserbajdsjan oppkalt etter landsbyen Bayan

Alkohol: 12%

Økologisk/Bio: Nei, men inneholder ingen kunstige tilsetningsstoffer.

Beskrivelse:

Aroma: Frisk og mineralsk aroma med hint av urter og sitrus.

Smak: Bekrefter aromaen med balansert syrlighet. Smaksnoter av urter og sitron, og lang ettersmak.

Farge: Lys strågul med grønnskjær

Bruksområder:

Passer til forrett /som aperitiff, og til sjømat og hvitt kjøtt.

Produksjon:

Hvite druer høstes manuelt og bringes til vingården i løpet av få minutter, der druene forsiktig avstilkles og sendes til pressmaskin. Bare den beste juicen som er ekstrahert ved myk pressing flyttes inn i rustfrie ståltanker, der den gjæres under temperaturkontroll (14-16°C) i ca. 1 måned. Etter gjæringen lagres vinen i rustfrie ståltanker i variabel tid, i denne perioden behandles vinen med battonage for å gjøre den moden. En liten del av vinen lagres i lett toastet eikefat, ikke lenger enn 6 måneder.

FYLDE



FRISKHET



SØDME

