

Ny årgång av Far Niente Chardonnay

Att förebilden ligger i Corton-Charlemagne är lätt att förstå, men även om man aldrig når till den komplexa och stramt mineralmärka nivån, rör man sig ändå i de smakmässiga trakterna av fin vit bourgogne. Nu har en ny årgång landat i Sverige, 2008 Estate Chardonnay (450 kr / 90 LGP), och den kommer bara initialt att säljas till landets restauranger, men då vi har sett ett par årgångar av vinet på Systembolaget, hittar förhoppningsvis även den här årgången till bolagets hyllor. Vinet har en finstämd och mycket ren doft, just nu mer diskret än förväntat, med en sval frukt som drar åt citrus gul stenbfrukt och gult äpple. Trots att vinet är fatjäst, är tonen av rostad ek och söt vanilj ytterst försiktig - här är det elegans och till och med lite mineral som galler, och syran är föredömligt frisk, vilket ger vinet en helt torr och elegant eftersmak. Som vanligt bör chardonnayviner från Nya världens vinländer drickas inom 4-8 år från skörden, men just vinet från Far Niente hör till de få chardonnayviner som utvecklas positivt och blir mer bourgognelikt med åren. Mer än 10-12 år gammalt bör det dock inte bli.