

GRACE BLANC DE BLANCS

Årgång 2015

Art. nr 93680

Pris 799 kr

Storlek 750 ml

Producent Grace Wine

Ursprung Yamanashi, Japan

Varukategori Mousseerande viner

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12 %

Totalsyra 6 g/l

Restsocker 7,2 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig, elegant doft med inslag av mineral, citrus, grönt äpple och rostat bröd. Torr, mycket frisk och fruktig smak med fin balans och krämig mousse, inslag av honung, kanderad citron, gröna äpplen, mineral och rostade nötter.

Tillverkning Hela klasar pressades varsamt och musten fick därefter jäsa i gamla, franska ekfat. Vinet fick sedan en andra jäsning på flaska och lagrades på sin jästfällning i 5 år innan degorgering.

Passar till Servera som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Om producenten

Det var en smärre sensation när Grace Koshu hade premiär på Systembolaget för några år sedan som första japanska vin i Sverige någonsin. Vin från Japan, det finns väl inte? Vi européer har hört talas om nationaldrycken sake och möjligen japansk whisky, men vin...

Men det går faktiskt alldeles utmärkt att odla vindruvor i Japan. Druvan Koshu har funnits i landet i nästan tusen år, men då som bordsdruva. 1923 grundades företaget Grace Wine men det var fjärde generationen i grundarfamiljen, Shigekazu Misawa, som gjorde de första försöken att skapa ett torrt kvalitetsvin av druven genom att tillämpa nya metoder i vingården för att få fram mer koncentrerad frukt.

Grace ligger två timmars resa söderut från Tokyo i alpliknande omgivningar. Idag är det Shigekazus unga dotter Ayana som är vinmakare och som fortsatt att utveckla vinerna från Grace bland annat genom att jäsa och lagra på ståltank och låta vinet vila på jästfällningen. Hennes insatser har gjort vin på druven Koshu till en internationell framgång som vunnit fina priser och fått mycket beröm av internationella vingurus.

Ayana har gedigen utbildning som vinmakare och har arbetat på vingårdar världen över, bl a i Sydafrika, Australien, Nya Zeeland, Argentina och Bourgogne. Hon har samma milda och försynta framtoning som de viner hon skapar. Och har blivit en framgångsrik ambassadör för japanska viner.

