

SIMONSIG ESTATE

Simonsig Chardonnay

Sydafrika · Coastal Region · Stellenbosch · Årgång 2025





PRIS

109 kr

Jämförpris 145 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2025
Druvor	Chardonnay
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	203201

SMAKKLOCKA

Fyllighet		6
Sötma		1
Fruktsyra		9
Fatkaraktär		8

OM VINET

Simonsig Chardonnay 2025 är ett fylligt och smakrikt vitt vin från Stellenbosch i Sydafrikas Coastal Region. Vinet har en ljusgul färg och bjuder på en fruktig doft och smak med tydlig fatkaraktär, där inslag av gula äpplen, päron, ananas, smör, kardemumma, citrus, nötter och vanilj samspilar med en välbalanserad syra. Den fylliga kroppen gör vinet till en utmärkt följeslagare till vegetariska rätter, grillad fisk eller ljust kött. Serveras svalt vid 10–12°C. Efter tio månaders lagring på franska ekfat har vinet utvecklat en elegant komplexitet. Simonsig Estate, med anor från 1688, är en familjeägd producent som...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

538 kcal

alkohol 538 · socker 0 kcal

PER 15 CL

108 kcal

alkohol 108 · socker 0 kcal



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Simonsig Estate

Simonsig grundades 1688 av Jacques Malan. Vinhuset ägs fortfarande av familjen och idag drivs företaget av bröderna Francois, Pieter och Johan Malan. Vingårdarna omfattar 215 hektar.

www.simonsig.co.za

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Tryffelsvinet AB



Simonsig Chardonnay

Sydafrika · Coastal Region · Stellenbosch · Årgång 2025

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	<input checked="" type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input checked="" type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg 1 2 3 4 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

