

# Vinoplevelser

## Villa di Mare Cataratto / Chardonnay

Qwine, IGT



Qwine er en ung virksomhed, grundlagt i 2003 og ejet af en gruppe italienske investorer fra vinbranchen samt danskfødte Kenneth Løndahl .

Filosofien bag firmaet er at investere mere tid og flere penge i teknik og professionalisme end i egne vingårde og vinmarker. Qwine udnytter simpelthen den overskudskapacitet, som Italien har så rigeligt af - både hvad angår drueproduktionen og de mange nyopførte vinerier, der ikke udnytter deres kapacitet fuldt ud.

Qwine har specialiseret sig i provinserne Sicilien og Puglia, men arbejder også intenst med områderne Veneto og Abruzzo.

Vinhuset opkøber således de på et givent tidspunkt bedst mulige druer og vinificerer derefter selv mosten på det mest moderne udstyr og med de dygtigste ønologer til rådighed.

Via denne fremgangsmåde er Qwine derfor helt fri for at stå med middelmådig mostkvalitet i dårlige årgange, samtidig med at vinhuset er yderst handlekraftig, når der sker noget nyt på markedet. Med "flying winemakers" ansat fra forskellige verdenshjørner til hver høst, anvendes de bedste og mest moderne vinifikationsteknikker. Sammen med vinhusets fastansatte stab kæder Qwine Italiens traditioner sammen med de nyeste teknikker fra udlandet.

Qwine fremstiller nogle af Italiens mest attraktive vine til prisen, hvilket denne Villa di Mare Chardonnay bevidner på bedste vis.

Den er yderst velsmagende med Siciliens varme sol og aromatiske krydderurter som personlighed. En autentisk oplevelse lidt ud over det sædvanlige.

**Leverandør**  
Qwine

**Land**  
Italien

**Område**  
Sicilien

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
30% Chardonnay  
70% Cataratto

**Fadlagring**  
H16

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Viognier / Chardonnay

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Skaldyr  
Fisk - lys

**Vinifikation**  
Traditionel produceret, men i udstrakt grad udøves dog de økologiske principper pga. det favorable klima. Mosten gæres ved lav temperatur, så man øger vinens cremede konsistens. Lagres på egefade ved konstant overvågning, så man kan ane fadlagringen i smagen.

**Smagekommentarer**  
Lys gylden farve. Indbydende duft af tropisk frugt og let ristet toast. Smagen er frisk og fyldig med et nuanceret spil af vanille, urter og ananas. Meget aromatisk og koncentreret vin, hvis fylde normalt ikke ses i vine på dette prisniveau.

**Alkohol**  
12,50%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN