



# Vinya Gigi Chardonnay 2018

## Jean Leon

Fra det nord-østlige Spanien kommer denne historiske hvidvin, der var blandt landets første til at blive lavet på Chardonnay.

Grundlæggeren Jean Leon plantede i 1967 fem hektar vinstokke og opkaldte marken efter sin datter Gigi. Vinen regnes i dag for at være en af de første spanske hvidvine, der blev lavet på Chardonnay og efterfølgende lagret i tønder af fransk egetræ.

Selvom vingården i dag ejes af mastodonten Miguel Torres, er der stadigvæk tale om en yderst charmerende vin med masser af personlighed, ligesom der også kun produceres i omegnen af 20.000 flasker årligt.

Vinen lagrer på gærresterne (sur lie) i 6 måneder på 225 liters franske egetræsfade, inden vinen lagrer færdig i flasken i minimum 6 måneder inden frigivelsen.

Det resulterer i en skøn og let gylden vin, med indbydende duft af tropiske frugter, smørrede toner, let ristet toast og strejf af vanilje. Fyldig og cremet struktur med en flot syre, der på elegant vis binder hele vinen flot sammen.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chardonnay

James Suckling
<b>91 point</b>
Decanter
<b>91 point</b>
La Guia Penin
<b>92 point</b>