

SAURUS CHARDONNAY

Familia Schroeder, Patagonia

**"Knitrende sprød, intenst aromatisk Chardonnay
fra Patagoniens vindblæste ødemark..."**



Sydargentinas vildmark

Patagonien var indtil for få år siden en ufremkommelig vildmark i Sydargentina. Omkring årtusindeskiftet er der begyndt at dukke vin op i regionen, og resultaterne er ikke blot lovende, de er spektakulære. Vinenes stil er anderledes end den man er vant til fra Argentinas mere kendte Mendoza-distrikt, som ligger oppe i Andesbjergene i ca 1000 meters højde. Meget generelt sagt er Mendozas vine polerede og fedmefulde, mens Patagoniens har en kraftigere struktur og større friskhed.

Temperatursvingninger og blæst

Patagoniens klimatiske betingelser for vindyrkning er helt i særklasse: Klimaet er solrigt og knastørt, og udsvinget mellem dag- og nattemperaturer i vækstsæsonen ligger på omkring 20 grader, hvilket giver vinene en flot kompleksitet og struktur. Vinden stryger uafslædt gennem de øde vidder, hvilket sætter et mineralsk fingeraftryk på vinene.

Familien Schroeder

Patagoniens mest ambitiøse vingård ledes af familien Schroeder. Vingården er bygget i flere niveauer, således at vinen kan bevæge sig fra presse til gæringstank, videre til fadkælder og afslutningsvis til aftapningen, helt uden brug af pumper. Denne konstruktion og mange andre finesser i vingården sikrer, at familien Schroeder kan få det fulde udbytte af deres i alt 120 hektar minutløst velplejede marker.

En dinosaur i fadkælder

Under udgravningen til vingårdens fadkælder stødte man på skelettet af en fortidsøgle, nærmere bestemt en aeolosaurus. Med en længde på op til 12 meter og en vægt på 6 ton var dette en af Patagoniens absolutte herskere for 75 millioner år siden. Man lod fossilet blive hvor det var, hvilket vil sige at familien Schroeders vine er de eneste i verden, som fadlagres i selskab af en dinosaur.

Saurus Chardonnay

Saurus Chardonnay er lavet på håndhøstede druer. Vinen fremstår med gyldne reflekser i glasset, og byder på den knitrende intense frugt, som er Patagoniens vartegn. Duften domineres af pære, melon og passionsfrugt med et let mineralsk strejf. Smagen har en flot balance mellem solmoden frugt og en appetitvækkende frisk sprødhed.

En fabelagtig terrassevin og en oplagt ledsager til alle retter med fisk eller skaldyr.