

Oddbird, Domaine de la Prade, Chardonnay, Liberated from alcohol

Languedoc-Roussillon

Languedoc dækker over et kæmpemæssigt sydfransk område. Mod sydvest grænser det op til Roussillon og mod øst op til Provence og Rhône. Vinmæssigt kender vi typisk vinene herfra som Vin de Pays og Vin de Pays d'Oc og så sker der en del nytænkning inden for vin her i Languedoc. Her har været dyrket vin siden romertiden men det er også her, at gamle kvantitativt højtydende vinstokke rives op og erstattes af nye druesorter. De fleste vinmarker er "naturligt økologiske", om end mange ikke er certificerede økologiske. Klimaet her har bare, som i resten af Sydfrankrig, altid været så velegnet til vindyrkning, at de fleste former for kunstgødning er både ukendt og overflødig. Der er et væld af druer i spil i vinene herfra, naturligvis de typiske sydfranske men også øvrige franske blå druer som Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot samt spanske Macabeo - grønne druer er Chardonnay og Picpoul foruden de for området typiske Rousanne og Marsanne.

Oddbird

Oddbird er et svensk vinhus, der udvikler, producerer og distribuerer premium vine – helt uden alkohol. Visionen er, at flere får øjnene op for vine uden alkohol og dermed gå imod de stærke fordomme, der er om alkoholfri vine. Af samme årsag kalder Oddbird da heller ikke sine vine for alkoholfri. I stedet fremstiller vinhuset "vine, der er befriet fra alkohol" og vil med sin høje kvalitet demonstrere, at det er mere end muligt at nyde et godt glas vin, også uden alkohol.

Vinen

Dejlig, sprød alkoholfri Chardonnay fra kalkstensmarker, der kombinerer friske toner af citrus og æble med et strejf af pære afsluttende med en rund og blød eftersmag. Skøn til velkomst, lyse kødretter af gris eller kylling, asiatisk inspireret mad. Fungerer også rigtigt godt til krydrede og stærke vegetarretter. 100% Chardonnay er skabt på druer fra Languedoc-Roussillon regionen i Frankrig. Chardonnay trives i bedste velgående henede langs den franske sydkyst. Vinen er lagret i 12 måneder, før den nænsomt frigives fra alkohol. Som naturen har tænkt det.

Det er et håndværk at fremstille moderne vine i verdensklasse – uden alkohol. Vinfremstilling er formet af tradition og gjort muligt gennem innovation. En karakteristisk, ren smag med høj kompleksitet sker ikke bare lige. Det omfatter en naturlig vinfremstillingsproces med minimal behandling. Det tager tid, passion og udelt opmærksomhed på enhver lille detalje. Lige fra valget af druer og vinmark til fermentering, alkohol-befrielse og aftapning på flaske.

Vinifikation:	12 måneder lagring inden dealkoholisering.
Smagenoter:	Oddbirds Chardonnay er en charmerende alkoholfri vin med friske toner af citrus, æble og pære.
Anbefales til:	Velkomst, Fed fisk, Stærk krydret mad, Nordisk køkken



Fakta

Årgang	
Varenr.:	1026441
Område:	Frankrig, Languedoc, Languedoc-Roussillon
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	0.5 %
Dyrkning:	Økologisk
Web:	oddbird.com/