

# Mrozowski Chardonnay

Christian Mrozowski valmistaa luomuviinejä Itävallan Weinviertelissä. Intohimoinen viinintekijä ei poikkea periaatteistaan millimetrin vertaa: ”Pullotan viinin vasta kun se on valmis, en silloin kun sitä tarvitsen. Annan sille aikaa kypsyä ja kehittyä”. Niinpä Christianin viinit saavat kypsyä rauhassa hiivasakkansa päällä aina sadonkorjuuta seuraavaan kevääseen/ alkukesään saakka, minkä seurauksena hänen hapokkaan raikkaissa valkoviineissään on enemmän rakennetta ja hieman täyteläisyyttäkin antamassa pyöreämpää suutuntumaa. Hidas kypsymisen antaa viineille myös ikääntymispotentiaalia.

Christian Mrozowskille lunnonmukaisuus on kaiken keskiössä, ja alusta asti säiliöstä on tullut vain luomua. Mrozowskin viinikellari toimii täysin painovoimaisesti, eli rypäleet tuodaan kerättyinä kellariin ylemmälle tasolle, josta ne lajittelun jälkeen painovoiman avulla päätyvät alemmille tasoille puristettavaksi ja lopulta terässäiliöihin käymään. Mrozowski Chardonnay on ollut kuorikontaktissa 24 tuntia ja sitten käynyt terästankissa viileässä lämpötilassa raikkaiden hedelmäisten aromien säilyttämiseksi. Sen jälkeen osa viinistä on kypsynyt tammitynnyreissä n. 6kk ajan ja loput terästankissa seuraavaan kevääseen.

Tästä ryhdikkään vivahteikkaasta viinistä löytyy hurmaavia omenan, aprikoosin, mantelin ja trooppisten hedelmien aromeita. Maultaan viini on kuiva, hapokas, raikas, kypsän hedelmäinen, mineraalinen ja paahteinen. Sopii erinomaisesti kalan, vaalean lihan ja kasvisruokien pariin, niin kevyisiin kuin vähän rasvaisempiin ja täyteläisempiinkin annoksiin.



## Tuotetiedot

**Maa:** Itävalta

**Tuontantoalue:** Niederösterreich

**Tuottaja:** Mrozowski

**Rypäle/rypäleet:** Chardonnay

**Alkoholi:** 13%

**Pullokoko:** 750 ml

**Ruokasuositukset:** Kala, Kana, Kasvisruoka