Måns Zelmerlöw lanserar vitt vin – MZ Chardonnay

**Nu är det äntligen dags! Den 5 februari 2025 lyfter Måns Zelmerlöw sin vinportfölj till nya höjder med lanseringen av MZ Chardonnay i Systembolagets beställningssortiment. Med tidigare succéer som snabbt vunnit publikens hjärtan har Måns etablerat sig som en aktör som levererar viner med en imponerande kvalitet som vida överträffar prislappen – och MZ Chardonnay är inget undantag.**

**Om vinet**

MZ Chardonnay är gjort på druvan chardonnay från IGP Pays d’Oc i södra Frankrike, ett område som är känt för sitt mångsidiga klimat och sin varierade jordmån. Druvorna till detta vin odlas i en jordmån av kalksten och lera, vilket ger en optimal balans mellan dränering och fuktighet. Denna jordmån bidrar till vinets eleganta mineralitet och friska syra. Kalksten hjälper till att framhäva de subtila tonerna av stenfrukt, medan lerjord ger vinet en mjuk och behaglig textur.Även denna gång har han samarbetat med den begåvade vinmakaren Joan Solér för att skapa en elegant och uttrycksfull chardonnay från södra Frankrike - **passande för alla som älskar ett riktigt bra torrt vitt vin.**

Regionen Pays d’Oc, belägen i Languedoc-Roussillon, står för viner med stor variation och karaktär. Kombinationen av medelhavsklimat och inlandsvindar skapar gynnsamma förhållanden för vinodling, där soliga dagar och svala nätter främjar druvornas mognad och bevarar dess uppfriskande smaker. Resultatet? Ett vin med härlig balans mellan frisk mineralitet och mjuk textur – lika inbjudande för nybörjare som för vinentusiaster.

*”Jag är otroligt stolt över vad vi har skapat med MZ Chardonnay! Att lansera ett vitt vin har varit en långvarig dröm, och det har faktiskt tagit två år att hitta precis rätt balans och uttryck som* ***speglar allt jag älskar med ett torrt vitt vin****. Matcha vinet med en god pasta vongole, smakrika fiskrätter eller helt i sin enkelhet i vårsolen? Det kommer jag göra!”* säger en stolt Måns Zelmerlöw.

**Smakprofil och serveringsrekommendationer**

MZ Chardonnay är ett torrt och balanserat vin med friska toner av äpple, päron, stenfrukt och vita blommor. Mineraliteten från jordmånen skapar en elegant struktur, medan vinets friska syror gör det till ett perfekt val att matcha till rätter med fisk och skaldjur, men kan även avnjutas precis som det är. Serveras med fördel kylt vid cirka 10–12 grader.

**MZ Chardonnay lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 5 februari 2025.**

**MZ Chardonnay by Måns Zelmerlöw**

**Art nr:** 73045

**Pris:** 99 kr

**Ursprung:** Frankrike, IGP Pays d’Oc

**Årgång:** 2023

**Volym:** 750 ml

**Alkoholhalt:** 12,5 %

För intervjuförfrågningar, produktprover, bilder, vänligen kontakta Gastro PR och Elina Gregor Ström: elina@gastropr.se , 070 480 7731 eller Matilda Junestav, Team Leader & Produktchef på Hermansson & Co, matilda@hermanssonco.se, 08-508 998 76.