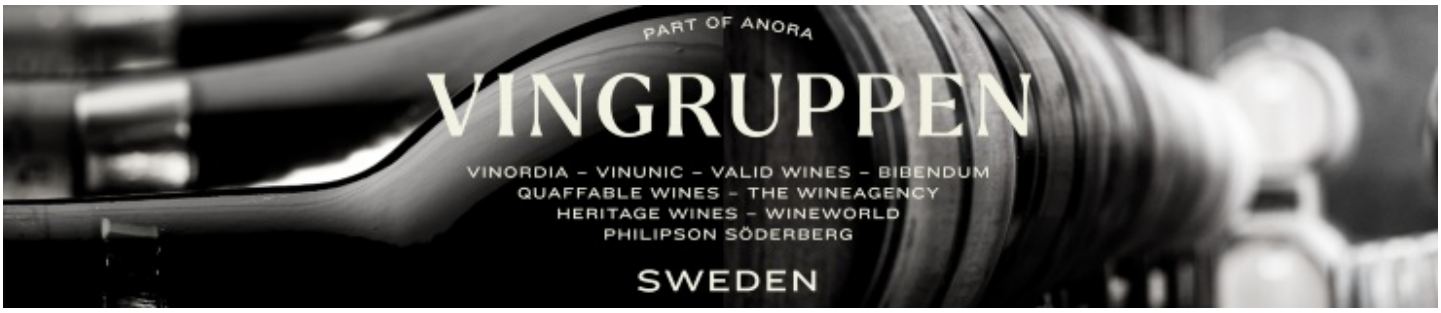


CHANIN LOS ALAMOS CHARDONNAY 2017



Art. nr 71097
Pris 344,90 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Chanin Wines
Ursprung Santa Barbara County, USA
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Chardonnay
Alkoholhalt 13%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Rikt vin med toner av mogen stenfrukt, vita blommor och rostat bröd. Munkänslan är medelfyllig, syran är pigg och smaken drivs av fin balans och välintegrerade ekfat.

Tillverkning De hela klasarna pressades och musten placerades direkt i franska ekfat om 225 liter för alkoholjäsning. 10% av faten var nya. Efter avslutad jäsning lagrade vinet vidare på sin jästfällning utan batonnage.

Lagring Vinet lagrades 14 månader på samma ekfat som användes till jäsningen innan det buteljerades ofiltrerat med endast en lättare klarning.

Passar till Halstrad marulk med sauterad spenat, ärter och vinägrett på grillad citron

---

Om producenten

"People used to ask me how I get lower alcohols, and I just say I pick less ripe. But I don't think I pick early. I just pick on time." Gavin Chanin är en av Central Coasts absolut mest spännande vinmakare och hans filosofi om att göra eleganta och viner som uttrycker druvornas växtplats går stick i stäv med den generella inställningen i Santa Barbara County, där man jagar "optimal" mognad och skördar fyra, fem veckor efter Gavin.

Precis som Gavin säger handlar det inte om att plocka omogna druvor utan om att inte invänta övermogna druvor och det finns inget i Gavins viner som ger ens en antydan till gröna toner utan snarare andas vinerna fräschör och terroir.