



## ESTATE CHARDONNAY 2023

**Art. nr** 1043196

**Pris** 249,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Walter Hansel Winery

**Ursprung** Russian River Valley, USA

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Stor och intensiv doft med inslag av solmogna citroner, kvitten, äpplen, rostade hasselnötter, bivax, vita blommor och fat. Mycket smakrik och kraftfull men med välbalanserad och bra struktur.

**Tillverkning** Druvorna pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i ekfat. Vinet har genomgått malolaktisk jäsning, där jästfällningen rördes om regelbundet. Lätt klarning men ingen filtrering. Vinet har lagrats i ekfat.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk och skaldjur eller lättare kötträtter, exempelvis smörstekt torskrygg med brynt smör, pepparrot och hackat ägg eller kalvfilé Oscar med sparris, hummer och choronsås. Vegetarianen väljer med fördel gnocchimed brynt smör och salvia eller en smakrik pumpasoppa, gärna serverad med rostade pumpakärnor och en klick crème fraîche. Vinet passar också utmärkt till välgrade hårdostar eller en krämig, mogen Brie de Meaux.

## Om producenten

### Boutiquevolymmer

Tala om hantverksmässig vinproduktion! Walter Hansel Winery är beläget i Russian River Valley, Sonoma, California och är extremt i det avseendet.

Walter Hansel älskade Bourgogne och 1978 planterade han 250 plantor Pinot noir och Chardonnay med avsikt att göra världens bästa vin. Numera driver sonen Steve vineriet, med samma vision som sin far. Lågt skördeuttag är grundregeln –högst ett ton per hektar. Skörden är manuell och man bokstavligen plockar druvor i nio (!) skördeomgångar. Ny rensning äger rum i vineriet. Naturlig jäst och minimal filtrering. Lagringsfaten väljs speciellt för varje årgång. Det blir Boutiquevolymmer, men vilka fantastiska viner!

