



KESNER ROCKBREAK CHARDONNAY 2014

Art. nr 1030147

Pris 481,10 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Kesner Wines

Ursprung Sonoma Coast, USA

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Rikt vin med tät äppelfrukt, fatkryddor och nougat i smakbilden. Vinet är fylligt, och har en syra som lyfter smaken och ger balans in i den intensiva finishen.

Tillverkning De hela klasarna pressades varsamt, och musten fick jäsa med enbart sin naturliga jäst i franska ekfat om 225 liter, där kring 15% var nya eller 1 år gamla. Den malolaktiska jäsningen ägde rum i samma fat innan ytterligare lagring.

Lagring Vinet lagrades cirka 14 månader på sin jästfällning i samma fat som jäsningen ägde rum i. Ingen batonnage utfördes.

Passar till Halstrade pilgrimsmusslor med shoestring fries och smörsås.

Om producenten

Jason Kesner grundade Kesner Wines år 2002, då han ansvarade för produktionen på Hudson Vineyards i appellationen Carneros i Napa Valley. Hudson Vineyards arbetar mycket med att odla druvor som sedan säljs vidare till många av toppvinmakarna i regionen och i landet, och till slut så tröttnade Jason på att se så mycket av sitt årliga jobb bara försvinna iväg på olika lastbilar. Han beslutade sig för att prova sina egna vinmakarfärdigheter, och handpressade ett fat med Chardonnay efter skörden. Nöjd med vinet och tillfreds med känslan av att ha gjort det, så följde han upp med att göra tre fat Chardonnay följande årgång. Detta skulle komma att bli den första kommersiella årgången av ett Kesner-vin och det blev snabbt listat på några av landets bästa restauranger, däribland legendariska the French Laundry.

