

CUVÉE ALYCE CHARDONNAY 2018

Art. nr HF0801

Pris 310,00 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 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Smörig och komplex. Smakrik välbalanserad Chardonnay med inslag av passionsfrukt, smöriga toner och mandel.

Tillverkning Man pressar hela klasar. Vinerna buteljeras utan att klarning eller filtrering.

Lagring Vinet lagras 10 månader på franska ekfat, ungefär lika delar nya och gamla fat.

Passar till Jättegod till svamp och olika gräddbaserade rätter.

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!

