

2019 RODNEY STRONG CHARDONNAY

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY



Sprød og lækker

Klar gylden i glasset med den smøragtige, ristede Bourgogne stil. Her er noter af smørblomster, citrus, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er perfekt balanceret med de ristede toner fra fadlagringen og den rene kølige frugt. Sprød og intens afslutning.

En hvidvin der kan klare meget kraftfulde fiskeretter, krydret mad og modne skimmeloste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

For mere end 4 årtier siden plantede Rodney Strong Chardonnay i den vestlige del af Sonoma County. Her er havets indflydelse perfekt, med en god tåge der ruller ind over markerne sidst på dagen og en veldrænet jordbund. De kølige nætter og varme solrige dage sikrer modne aromatiske druer med en frisk naturlig syre. 70% af druerne er gæret på egetræsfade og 30% er kold-fermenteret på ståltanke. Den fad-gærede vin lagres 5 måneder på amerikanske og franske egetræsfade. Denne metode giver en spændende kombination af toast, krydderi og vanilje.

Om Producenten

Sonoma County's første CO2 neutrale vinproducent.

Rodney Strong Vineyards er i dag ejet af Tom Klein, der købte vineriet i 1989. Tom har fra starten været interesseret i, at optimere Rodney Strong Vineyards til at møde de krav, den moderne forbruger stiller til gode vine. Der er investeret i nyt udstyr til kælderens, marker er genplantet, og der dyrkes efter regler for bæredygtigt vinbrug. Det kræver det bedste råmateriale at producere gode vine og med vinmarker i de bedste områder, Alexander Valley, Russian River Valley og Chalk Hill, producerer Rodney Strong verdensklasse vine, der viser essensen af Sonoma County.

Derudover er Tom en stærk fortaler for miljøet, og i oktober 2009 blev Rodney Strong, som det første vineri i Sonoma County, defineret som CO2 neutralt. Dette er bl.a. opnået med et stort anlæg af solceller på toppen af vineriet.

17/20 point

Forlaget SMAG



VinAvisen