

2017 WENTE HAYES RANCH CHARDONNAY

USA, CALIFORNIEN, LIVERMORE VALLEY



Fyldig, frugtig og rund

Flot gylden i glasset med lokkende duft af eksotiske frugter og citruskarakter. Smagen er blød og fyldig med god intens frugt og en herlig afstemt eftersmag.

En god ledsager til salater og fiskeretter, samt ost.
Serveringstemperatur: 7-13°C.



Fremstilling

Fremstillet på druer fra de 2 berømte områder: Livermore Valley og Monterey. Alle vinmarkerne er dyrket efter bæredygtige principper. Druerne er presset blidt ved ankomsten til vineriet og gæringen er foretaget i en kombination af egetræ og ståltanke. Dette for at få en vin med fedme og frisk frugt.

Om Producenten

Wente blev grundlagt for mere end 125 år siden og er det ældste familiedrevne vinfirma i Californien. I dag drives vineriet af fjerde og femte generation. Vineriet er beliggende i Livermore Valley, et førsteklasses vinområde øst for San Francisco. Familien har altid stået for traditionelle værdier, kombineret med ny viden. I 2011 blev Wente Vineyards kåret til "American Winery of the year" af Wine Enthusiast Magazine.

Wente's vinmarker er beliggende på gammel flodbund, der er tørret ud. Her er der høj koncentration af mineraler, hvilket tilfører vinene kompleksitet. Man har også marker der ligger på gammel sandstens jord. Fordelen ved forskellige typer jordbund er, at man kan fremstille vine på forskellige druer. Livermore Valley er beliggende tæt ved San Francisco Bay og påvirkes kraftigt af den kølige luft, der strømmer ind om natten fra Stillehavet. Derved køles druerne ned, og varmes op om dagen. Perfekt til at dyrke gode druer.

Wente-familien har dyrket deres egne marker siden begyndelsen i 1883 og har indført deres eget "Farming for the Future" program for at passe bedst muligt på deres jord. Ved at passe på jorden har både lokalsamfundet og hele planeten det bedre.



VinAvisen