

SANDHI CENTRAL COAST CHARDONNAY

Årgång 2023

Art. nr 94451

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Sandhi Wines

Ursprung Central Coast, USA

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Nyanserad, fruktig doft med inslag av solmogen citron, gula stenfrukter, apelsinblom och mineral. Torr, frisk och fruktig smak med toner av lime, grapefrukt, mineral och fin fatton. Smakrikt, med en lång, finstämd eftersmak

Tillverkning Vinet har jäst delvis på ståltank och delvis på ekfat och har även genomgått malolaktisk jäsning. Inga tillsatser användes.

Lagring Vinet har lagrats i 9 månader på till största delen neutrala franska ekfat, varav 49% av faten var barriquer om 228 liter och 34% 500 liters fat. Resterande 17% lagrades på rostfria ståltankar.

Passar till Rätter av fisk, kyckling eller ljust kött.

Information Druvorna till Sandhi Central Coast kommer från ett brett urval av vingårdslägen till största delen från äldre vinstockar och med olika typer av mikroklimat och jordmåner för att ge ett så komplext vin som möjligt.



Om producenten

KALIFORNIEN MÖTER BOURGOGNE HOS SANDHI WINES

Toppduon Sashi Moorman och Rajat Parr har skördat stora framgångar med Sandhi Wines som de grundade 2010. Finess, balans och elegans är ledord för deras kaliforniska viner med inspiration från de stora förebilderna i Bourgogne.

Sandhi är ett ord från sanskrit som betyder samarbete. Det syftar både på samarbetet egendomen har med de odlare som levererar en del av druvorna och det succéartade samspelet mellan vinmakaren Sashi Moorman och sommelieren Rajat Parr. Moorman med sin passion för perfekta vingårdslägen och Parr med sin gedigna bakgrund som sommelier och en provningserfarenhet som rymmer all världens viner.