

La Crema Monterey Chardonnay

Omschrijving

Deze Chardonnay heeft een helder gele kleur. In de neus exotische geuren van citroen, gegrilde ananas en guave gevolgd door aroma's van nectarine, papaya, citroen, mandarijn en een vleugje kruiden. Crispy, mooie zuurgraad en mineraliteit.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

Nadat de druiven zijn geplukt, worden ze voorzichtig geperst en rusten ze 24 uur voordat ze voor fermentatie in een mix van Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten worden gebracht. Een klein deel van de wijn wordt voor fermentatie in roestvrijstalen tanks gebracht, wat een sappige zuurgraad en aroma's aan de wijn toevoegen. De wijn rijpt daarna nog 6,5 maand in eikenhouten vaten.

Herkomst

Monterey bestaat uit een lange vallei die zich uitstrekt van de unieke koude Monterey Bay tot de uiterste zuidoostelijke uitlopers van de Salinas-vallei. Een altijd aanwezige bries en maritieme invloeden van de oceaan zorgen voor verkoeling over de uitgestrekte glooiende wijngaarden. Het fruit voor deze wijn is afkomstig van meerdere wijngaarden in de Monterey appellatie, waaronder wijngaarden van Gravelstone en Clark. De wijngaarden in Noord-Monterey brengen sappige fruittonen, terwijl de wijngaarden in het zuiden rijpere fruitsmaken brengen.

Eettips

Deze Californische wijn is heerlijk om als aperitief op een warme zomeravond te drinken, maar kan ook goed als maaltijdbegeleider. Combineer de wijn met rijke visgerechten, goedgevulde salades en romige kazen.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0443222
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2019
Streek:	Californië
Appellatie:	Monterey
Wijnhuis:	La Crema winery