

Evening Land Seven Springs La Source Chardonnay

Hvitvin / USA / Oregon

Produsent: [Evening Land](#)
Årgang: 2019
Land: USA
Distrikt: Oregon
Område: Eola-Amity Hills
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 663.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 829.9,-
EDP nr. : 5289525
SAP nr. : 9060958
Vinmonopol nr. : 10888901

Innhold:
Syre:6.1
Sukker:< 3
Alkohol:12,9 %



Om produsenten

Willamette Valley i Oregon blir ofte sammenlignet med Burgund i Frankrike. Begge områdene har kjølig klima som er perfekt for Chardonnay og Pinot Noir. Denne likheten var motivasjonen for Rajat Parr og Sashi Moorman når de bestemte seg for å etablere sitt andre prosjekt - Evening Land Vineyards. Rajat og Sashi er kjent som produsentene ba Sandhi og Domaine de la Cote, men i Evening Land Vineyards ansatte de den dyktige vinmakeren Ben DiCristina.

Vingården befinner seg i det unike område Eola-Amity Hills AVA rett nord for Salem. Vinmarken ble dyrket i 1984 med hjelp fra Burgund legenden Dominique Lafon. Det som gjør vinene unike fra Evening Land er at vinene er produsert fra unike parseller fra samme vinmark - Seven Springs Vineyard. Vinmarken er syd-vendt, dyrket med Chardonnay, Pinot Noir og Gamay. Den blir nedkjølt av vinder som blir ført gjennom Oregon fra Stillehavet. Seven Springs Vineyard er kun drevet etter biodynamiske prinsipper og i 2007 ble den 100% sertifisert biodynamisk.

Frukten presses forsiktig og vinene lagres på en variert mengde nytt og brukte fat (1 års bruk). De hvite vinene lagres rundt 12 måneder på fat før de stabiliseres på flaske i 6 måneder. De røde vinene av Pinot Noir fermenteres med noe hele klaser for å gi dybde og kompleksitet. Deretter lagres de rundt 18 måneder på 20 til 25% nye franske eikefat. Vinene er noen av de mest elegante og komplekse vinene fra California.

Vinifikasjon

Naturgjær. Spontan fermentert. Lagret på brukte fat og ståltank.

Smaksbeskrivelse

Elegant med god syre og høy konsentrasjon.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk