

Seabold Cellars Olson Vineyard Chardonnay

Hvitvin / USA / California

Produsent: [Seabold Cellars](#)

Årgang: 2018

Land: USA

Distrikt: California

Område: Monterey

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 351.92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 439.9,-

EDP nr. : 9070237

SAP nr. : 9070237

Vinmonopol nr. : 13484101

Innhold:

Syre:8.3

Sukker:< 3

Alkohol:13,1 %



Om produsenten

Seabold Cellars ble etablert i Monterey Bay-regionen i troen på at organiske og bærekraftige vingårder med kjølig klima er det perfekte grunnlaget for å produsere balanserte, ikke-intervensjonistiske viner.

En innfødt i New Orleans, vinmaker Chris Miller jobbet gjennom college på restauranter, og ble forelsket i mat og vin. Etter endt utdanning flyttet han til Seattle for å studere vin på den legendariske Canlis Restaurant, og tilbrakte all sin fritid med å jobbe med innhøsting og i forskjellige kjellere i Walla Walla, og laget sin første vin i 2006.

I 2008 flyttet Chris til Los Angeles for å drive vinprogrammet på Wolfgang Pucks flaggskiprestaurant, Spago Beverly Hills. Han visste allerede at vinproduksjon ville være hans ultimate kall, og arbeidet med høsting i Sta. Rita Hills under Greg Brewer ved Brewer-Clifton, Diatom og Melville. Etter 20 år i restauranter (og et Master Sommelier-diplom), byttet han endelig på heltid, og byttet dressen og slipset mot jeans og støvler. Chris produserer vin under tre forskjellige etiketter. Seabold Cellars fokuserer på vingårder: stedsspesifikke Burgundy- og Rhône-varianter, sett gjennom en California-linse. BOLD Wine Co. fokuserer på varianter: regionale representasjoner og et sted hvor nye vingårder og druer «prøver» for å være en del av Seabold Cellars. Adroit-initiativet er for 'alle eksperimentene som fungerte', enten det er samgjæring, karbonholdige gjæringer, musserende viner, mindre kjente druesorter... Det er det nærmeste Chris har en hobby, så det er målrettet litt vagt på detaljene .

Vinifikasjon

Håndplukkede druer på natten. Forsiktig press med hele klaser. Naturlig fermentering med natur gjær på ståltank. Lagret 11 måneder på brukte fat. Tappet ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Tørr. Fruktig og rik, preg av moden sitrus, eple og tropisk frukt, god lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk