

Chanin Los Alamos Chardonnay

Hvitvin / USA / California

Produsent: [Chanin Wines](#)

Årgang: 2020

Land: USA

Distrikt: California

Område: Santa Barbara County

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 455.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 569.9,-

EDP nr. : 5546684

SAP nr. : 9073335

Vinmonopol nr. : 11861101

Innhold:

Syre: 7.0

Sukker: < 3

Alkohol: 13,5 %



Om produsenten

Gavin Chanin har fått et renommé som den som kommer til å revolusjonere californisk chardonnay. Allerede etter fire år i felten – mens han fortsatt studerte kunst på UCLA – ble han som 25-åring i 2011 kåret til et av de største talentene i verden under 30 år. Det var Forbes Magazines' «30 under 30» som sidestilte ham med blant andre Mark Zuckerberg, Justin Bieber og Lady Gaga – litt av et selskap, altså – men selvsagt går hans talenter i en annen retning enn disse.

Chanin begynte sin vinkarriere i feriene, hvor han tilbrakte tid hos Au Bon Climat og Qupé, hvor han under Jim Clendenen og Bob Lindquists vinger etter hvert ble assisterende vinmaker hos begge produsenter. Etter endte studier reiste Gavin til Italia og Burgund, hvor han fikk inspirasjon til hvilken retning han skulle ta sitt eget vineri i. Chanin startet sitt eget vinhus i 2007, og har som mål å vise frem terroret i de unike vinmarkene som finnes i Santa Barbara. Han jobber kun med pinot noir og chardonnay, som begge er druer som viser de små nyansene i geografi, geologi og klima. Fokuset er å lage balanserte viner med lavere alkohol enn det California ellers har vært kjent for historisk sett.

Les artikkel i Nattverden

Vinifikasjon

Håndplukket. Spontan fermentering på franske fat, 10% nye. Lagres 14 måneder på bunnfall. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Ung, saftig og fint balansert, preg av sitrus, eple, urter og mineraler.

Passer til

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk