

Nathan Kendall Chardonnay

Hvitvin / USA / New York

Produsent: [Nathan Kendall](#)

Årgang: 2019

Land: USA

Distrikt: New York

Område: Finger Lakes

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 239.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

EDP nr. : 5420302

SAP nr. : 9063353

Vinmonopol nr. : 11526701

Innhold:

Syre: 7.4

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %



Om produsenten

«Nathan Kendall Wines» ble grunnlagt i 2011 av Finger Lakes innfødte Nathan Kendall. Han er en internasjonalt trent vinmaker som har erfaring fra Sonoma, Willamette Valley, Waipara i New Zealand, Adelaide Hills i Australia og Mosel i Tyskland. Planen til Nathan var alltid var å komme tilbake til bredden av Seneca Lake i Finger Lakes, Canada. Hans lidenskap er å lage viner i en gammel verdensstil ved å bruke kvalitetsdruer og minimalt med inngrep.

Etter å ha reist over hele verden og erfart vinmaking i kjølige regioner og druesorter som kler et moderat klima, endte fokuset på Riesling, Pinot Noir, Chardonnay og musserende vin. Druene kommer fra vinmarker og parseller fra forskjellige sider av Seneca Lake. Alle partiene med druer er sortert nøye, og frukten blir spontan fermentert med villgjær. Gjæringen foregår gjerne over litt tid på grunn av det litt kjølige klima. Etter gjæring, lagres vinen i flere måneder på bunnfallet for å utvikle tekstur og kompleksitet. Viner blir deretter tappet over på nye fat og forsiktig filtrert før tapping. Nathan føler at den beste måten å uttrykke de unike terroirene på hvert av deres parseller, er å lage vin med minimal intervensjon.

Vinifikasjon

100% hele klaser. 12 måneder på eldre barrique samt 4 måneder på 500L eldre fat.

Smaksbeskrivelse

Tørr, god fylde og frukt, god syre og konsentrasjon, lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk