

Ch. Montelena Napa Valley Chardonnay

Hvitvin / USA / California

Produsent: [Château Montelena](#)

Årgang: 2022

Land: USA

Distrikt: California

Område: Napa Valley

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 563.12 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 699.9,-

EDP nr. : 6868780

SAP nr. : 9087076

Vinmonopol nr. : 17137801

Innhold:

Syre:5.2

Sukker:< 3

Alkohol:13,8 %



Om produsenten

Siden etableringen i 1882 har Chateau Montelena fått et sterkt rykte blant fine wine miljøer i hele verden. I 1976 plasserte Chateau Montelena California på verdenskartet med sin plassering i the Judgement of Paris. Blant de hvite vinene dommerne smakte på bedømmingen vant Chateau Montelena over alle de mest kjente Burgunderne og resultatet beviste for verdenen at California vin var kommet for å bli.

I dag eier Chateau Montelena rundt 48 hektar. Montelena fortsetter å kultivere sine vinmarker og er hjem til en unik blanding av forskjellige mikroklima i vinmarkene. Vinmarkene er dyrket med Chardonnay, Cabernet Sauvignon og Zinfandel. Zinfandel vinmarken er en av de eldste vinmarkene til Montelena, og er over 100 år gammel. Den er plantet på et jordsmonn bestående primært av vulkanskstein og produserer en saftig, kompleks og rik rødvin.

«Gamle verden Vin. Nye verden frukt» er mottoet for vinene fra Chateau Montelena. Vinmakingen består av elementer fra de klassiske vinområdene i Frankrike. Med en miks av konsentrert frukt fra vinmarkene, nye små franske eikefat og lang lagring lager Chateau Montelena pirrende viner fra Napa Valley.

Vinifikasjon

Chateau Montelena i Calistoga er en av de store klassikerne i Napa, og Chardonnay er selve signaturvinen. 100 % Chardonnay fra kjølige områder i Napa. Høstet i flere omganger og lagret 10 måneder på fransk eik.

Smaksbeskrivelse

Gyllen. Aroma av frisk sitrus, grønne epler og mineraler. Tørr og balansert med god fylde og mineralitet, lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Fisk