Patz & Hall, Chardonnay, Californien, Sonoma Coast

Californien

Sonoma County– en af Californiens mest betydelige og historiske vinregioner. Vi er i den nordlige del af Californien i det større område kaldet San Fransico Bay. Her vrimler det med vinmarker anlagt for mere end 100 år siden og området er geologisk homogent med velplejede Zinfandel, Chardonnay, Pinot Noir og Gewürztraminer-druer. Sonoma omfatter desuden området "Russian River Valley", som især er kendt for fremragende, kølige Pinot Noir-vine.

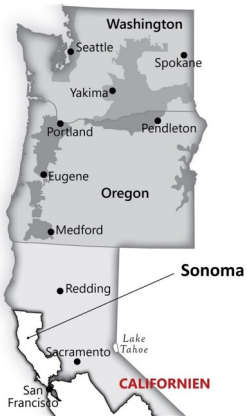
Patz & Hall

Patz & Hall i Sonoma er hyldet som én af USA's mest efterspurgte producenter af Chardonnay og Pinot Noir. Deres adelsmærke og stil er sprøde, koldklima-vine, og husets enkeltmarksvine har med tiden opnået legendarisk status. Patz & Hall blev etableret i 1988 af Donald Patz, dimitteret biolog fra University of Oregon i Eugene, og James Hall, der arbejdede som assisterende vinmager på Flora Springs i Napa Valley. Deres håndværksmæssige tilgang til vinfremstilling, tætte og personlige relationer til en håndfuld af Californiens fineste og bedste avlere, og ikke mindst adgangen til deres druer via langtidskontrakter, har siden etableringen været hjørnestenen i vingårdens succes og konstante kvalitetsniveau. Af samme årsag modtager Patz & Halls vine konstant høje ratings.

Vinen

En del af Chardonnay-druerne til denne vin, kommer fra en relativt ny vinmark, etableret specielt til Patz & Hall af den berømte avler Mark Sanchietti. Hovedparten af druerne kommer imidlertid fra Sanchietti Pleasant Hill, hvorfra vinen får sin fylde og tekstur, og Gap's Crown der bidrager med mineralitet og syre. Marker som Parmalee Hill, Dutton Ranch og Durell Vineyard bidrager også med druer til denne vin der fremstår overdådig, kompleks og rank, med eksotiske noter af ananas, guava og honningmelon, foruden ristede mandler og kanel.

Vinifikation:	Gæring med vildgær, 100% malolaktisk gæring, og efterfølgende lagring i op til 12 måneder i burgundiske fade, hvoraf 35% er nye.
Smagenoter:	Vin der fremstår overdådig, kompleks og rank, med eksotiske noter af ananas, guava og honningmelon, foruden ristede mandler og kanel.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr, Kammusling



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1009025
Område:	USA, Sonoma County, Californien
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Op til seks år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.patzhall.com