

Chateau Ste. Michelle, Chardonnay - Canoe Ridge, Washington State

Washington State

Washington State er USA's næststørste vinproducerende stat. Markerne ligger øst for Seattle på den anden side af Cascade Mountains. Her er betingelserne optimale med masser af sol og kølige nætter. Dette nordvestligste hjørne af USA er i dag blandt verdens fornemmeste vinadresser, og kendt for sine raffinerede vine, der viser at amerikansk vin har en stor fremtid. Washington State's vinstokke blev sat af franske missionærer og pelshandlere sidst i 1800-tallet, men det er først indenfor de sidste 20 år, at området for alvor har slået sig fast. Washington State er i dag især kendt for fremragende vine på de franske druer Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay og Riesling.

Chateau Ste. Michelle

Chateau Ste. Michelle er et af USA's mest prominente vinhuse, grundlagt i 1934, og dermed Washington States ældste vinhus. Filosofien er at kombinere klassisk, europæisk vintradition med 'New World-innovation'. Til det har huset engageret vinmagere fra den toscanske prestige-familie Antinori og den tyske Riesling-ekspert Dr. Loosen – vinmageren fra Mosel, der med rette kaldes "the rockstar of Riesling". Ste. Michelle står sammen med Stag's Leap Wine Cellars for nogle af USA's officielt bedste vine. Chateau Ste. Michelle blev i 2012 udnævnt til "United States Producer of the Year" i "Wine and Spirit Competition (IWSC)."

Vinen

Vinmarkerne med navnet "Canoe Ridge" ligger på stejle, sydvendte skråninger mod Columbia-floden i den del af Washington State der hedder "Horse Heaven". Chardonnay trives godt her og giver typisk amerikansk Chardonnay, dvs. vin med dominans af frisk, fast frugt som citroner og grønne æbler, forholdsvis høj alkoholprocent som giver fylde og lidt fedme. Det sagt, så gør fadlagring på mindre franske fade, at vinens sprødhed, tørhed og stringens bevares, så alt i alt en vin der finder sit udtryk i kombinationen New World-stil og klassisk, europæisk elegance. Vinen er gæret "sur lie", en metode man anvender på især Chardonnay-vine, for at give vinen mest mulig kompleksitet og dybde. Metoden bidrager også med lidt ristet og nøddeagtig smag, som Chardonnay-druen er en af de bedste til at udtrykke. Det perfekte match kunne være røget laks, asiatiske – eller danske – fiskefrikadeller, ingefær, citronskal, frisk timian og estragon. Og som det er med denne slags vine, så er de rigtig gode at nyde helt uden mad eller til ost, godt brød og olivenolie.

Vinifikation:	Fadlagret på små, franske fade og 100% "sur lie".
Smagenoter:	New World stil med toast, nødder og fad kombineret med klassisk, elegant syre og stringens.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Asiatisk mad



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1018138
Område:	USA, Washington State, Washington State
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Nydes nu.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Sustainable
Web:	www.ste-michelle.com