

Patz & Hall, Chardonnay - Hyde Vineyard, 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 Francisco Bay. Her vrirler det med vinmarker anlagt for mere end 100 år siden og området er geologisk homogent med velplejede Zinfandel, Chardonnay, Pinot Noir og Gewürtztraminer-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 vinframstilling, 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 hjørnesteinen i vingårdens succes og konstante kvalitetsniveau. Af samme årsag modtager Patz & Halls vine konstant høje ratings.

Vinen

Hyde Vineyard blev købt af Larry Hyde i 1979, og beplantet med Chardonnay og Pinot Noir to år senere. Marken er opdelt i 44 distinkte parceller, og Hyde-Wente blokken er formentlig markens bedste. Det er her de lavtydende Chardonnay-vinstokke er beplantede, i veldrænede sand- og lerholdige jorder. Vinen er en fantastisk repræsentant for Hyde Vineyard; kompleks, dyb og samtidig ganske elegant med indsmigrende aromaer af gule æbler, honning, nellike og citrusolie, samt et underliggende røget strejf. Smagen løftes eksemplarisk af et højt syreindhold, understøttet af noter af orangelikør, ingefær, karamel og ristede nødder, med en underliggende og tilstedeværende mineralitet.

Vinifikation:

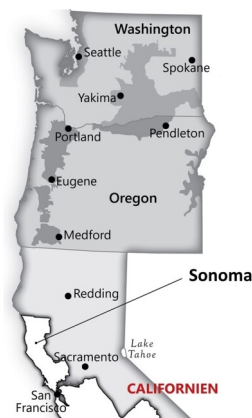
Gæring med vildgær, 100% malolaktisk gæring, og efterfølgende lagring i op til 12 måneder i burgundiske fade, sur lie. 45% af fadene er nye. Aftappet ufiltreret.

Smagenoter:

Kompleks, dyb og elegant, med gule æbler, honning, nellike og citrusolie, med et underliggende røget strejf. Fint syreindhold, med en underliggende, tilstedeværende mineralitet.

Anbefales til:

Ost, Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Kammusling



Fakta

Årgang: 2015
Varenr.: 1018139
Område: USA, Sonoma County, Californien
Drue: Chardonnay
Alkohol: 14.5 %

Potentiale: Kan gemmes i op til otte år fra høsttidspunktet.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.patzhall.com