Washington State

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

Chardonnay Limited Edition er det prominente, amerikanske vinhus Chateau Ste. Michelle flottes bud på en delikat og cremet Chardonnay i en let fadlagret stil, der lader den lyse, elegante frugt skinne forfriskende igennem. Washington State er med sin eminente placering i USA’s nordvestlige hjørne, en af verdens førende vinadresser og er kendt for sine kvalitetsvine fra Columbia Valley. Chateau Ste. Michelle har pioneret vinproduktionen i Washington State og er i dag ikke blot det ældste og største vineri i Washington State, men også statens ubestridte pioner inden for vinfremstilling. Chardonnay Limited Edition besidder den helt særlige karakter, som Chardonnay-vinene fra Washington State er så berømte for: sprød, delikat med friske æbler og med et let blødt strejf af vanille. Druerne til vinen kommer fra forskellige af husets marker – nogle varme og andre mere kølige for at få både friskhed, kompleksitet og dybe frugtnoter frem i den færdige vin. Med Chardonnay Limited Edition får du en hvidvin med utrolig velintegreret frugt, blød mundfylde i en dejlig, frisk stil. Den silkebløde karakter får vinen fra fadlagringen, hvor 57% af druerne har lagret "sur lie", dvs. med gærresterne, på egefade i seks måneder. De resterende 43% har gæret på rustfri ståltanke for at bevare vinens elegance og friske karakter. Herefter gennemgår vinen en andengæring kaldet malolaktisk gæring. Her omdannes den skarpe frugtsyre til en blød mælkesyre, hvilket giver vinen sin flotte balance og bløde dybde. Resultatet er en utrolig delikat Chardonnay med æbler og krydrede pærer som de dominerende smagsindtryk og en flot finish med flotte florale noter, der bliver hængende længe i munden. Chardonnay Limited Edition er en charmerende og cremet smagsoplevelse, der går lige så godt til fed fisk, skaldyr og retter med lyst fjerkræ, som til at nyde som aperitif i venners lag.

Vinifikation:	Delvis fadlagring.
Smagenoter:	Chardonnay Limited Edition er Chateau Ste. Michelle flottes bud på en delikat og cremet Chardonnay i en let fadlagret stil, der lader den lyse, elegante frugt skinne forfriskende igennem.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr

Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1022812
Område:	USA, Washington State
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.ste-michelle.com