

# Merf - Chardonnay, Columbia Valley, 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.

## Merf

David "Merf" Merfeld er chef-vinmager på Northstar Winery i Walla Walla, som er en ud af flere Chateau Ste. Michelle Wine Estate-ejede prestigevingårde. Efter at have brygget øl i sin fritid i en årrække, besluttede Merf i 1996 af droppe sit fuldtidsarbejde for at dedikere sig til ølbrygningen på fuld tid, mens han deltog i undervisning på den lokale ølbryggerskole. I 1997 blev Merf ansat som brygger hos Bert Grant's Ales, der på det var tidspunkt ejet af Ste. Michelle Wine Estates. Da muligheden viste sig for, at han kunne anvende sin viden om gæringens ædle kunst i vinframstillingsøjemed, greb han hurtigt chancen for at blive involveret i vinindustrien i Washington. Merfs baggrund og erfaring med ølbrygning er således et unikt udgangspunkt for en særlig og mere utraditionel tilgang til vinproduktion, der adskiller ham fra andre vinproducenter. Merf-serien er af nyere dato, og dækker over en Chardonnay og en Cabernet Sauvignon. Som Merf siger: "Når alt kommer til alt, laver jeg vine, som jeg selv har lyst til at drikke og dele i venners lag. De er skabt med umiddelbar nydelse for øje".

## Vinen

Druerne til Merf Chardonnay hentes i Columbia Valleys østlige del – primært Horse Heaven Hills. Ved ankomsten til vingården presses de modne druer let og mosten tilføres gærstammer, der er særligt udviklede for at fremme den færdige vins frugtaromaer. Gæringen sker i hhv. rustfri stål tanke og egefade, med en fordeling på 28/72. Vinen gennemgår en delvis malolaktisk gæring, og lagrer efterfølgende i ni måneder i en blanding af amerikanske og franske egefade.

Merf Chardonnay er fyldig og velafbalanceret. Den imødekommende duft byder på æbler, pærer og diskrete tropiske frugter. Disse elementer går igen i smagen, der tillige understøttes diskrete fadnoter. En alsidig og velsmagende vin, der passer til grillede fisk såvel som til lyse kødretter.

Vinifikation:	Gæring i rustfri stål tanke og egefade. 9 måneders lagring. amerikanske og franske egefade.
Smagenoter:	Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Den imødekommende duft byder på æbler, pærer og diskrete tropiske frugter. Disse elementer går igen i smagen.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019344
Område:	USA, Washington State, Washington State
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	merfwines.com/