Saint Clair Omaka Chardonnay



Artikelnummer: 7538001
Ursprung: Marlborough
Druva: Chardonnay
Årgång: 2025
Volym: 750 ml
Förpackning: Flaska
Kategori: Vitt vin

Smakbeskrivning:

En elegant och generös Chardonnay från Marlborough med rik frukt, komplexitet och ett välintegrerat inslag av ek. Doften bjuder på toner av kryddor, rostat cederträ och vanilj som följs upp av en fyllig och krämig smak. Här samsas mogen persika, syrlig citron och subtila rostade nyanser i en välbalanserad och lång eftersmak

Skörd/Vinifikation:

Druvorna till Omaka Reserve Chardonnay kommer från utvalda vingårdar i Omaka Valley, Marlborough, där varma dagar, svala nätter och lerhaltiga jordar skapar optimala förutsättningar för koncentrerad frukt och bibehållen fräschör. Druvorna skördades för hand vid optimal mognad för att säkerställa högsta kvalitet.

Efter en varsam pressning av hela klasar jästes musten på amerikanska ekfat, varav en del nya, vilket bidrar med vinets eleganta kryddighet och subtila rostade toner. Vinet genomgick därefter malolaktisk jäsning och lagrades nio månader på sin jästfällning med regelbunden omrörning för att utveckla komplexitet, struktur och en krämig munkänsla. Endast de bästa faten valdes ut till Omaka Reserve Chardonnay.

Passar till:

Ett vin med både kraft och finess som passar utmärkt till grillad eller ugnsstekt kyckling, smakrika fiskrätter och krämiga pastarätter.

Information om producent:

Saint Clair grundades 1978 av Neal och Judy Ibbotson och var en av de första privatägda vingårdarna i Marlborough. Namnet Saint Clair härstammar från familjen Sinclair som var med och byggde det första huset i byn Blenheim. Under tidens gång ändrades slutligen namnet till Saint Clair. Druvorna såldes ursprungligen till lokala vinföretag men 1994 bestämde sig Neal och Judy för att höja kvaliteten och detta ledde till etableringen av Saint Clair Family Estate. 1994 var första gången som alla viner vann medaljer, inklusive guld och vinerna är sedan dess populära världen över.