



Vitt vin

Bogle Chardonnay 2023

Bogle Vineyards



Pris 179 kr
nr 116401 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor chardonnay

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation druvorna kommer från Clarksburg, Monterey och Lodi. Hälften av druvorna har jäst i ståltankar och resten har jäst i nya amerikanska fat, legat på sin jästfällning och sedan genomgått malolaktisk jäsning. På detta vis får man fram den krämiga känslan från faten samtidigt som frukten från ståltankarna bidrar med fräschör. 50% av vinet har sedan vilat i amerikansk ny ek under 9 månader.

Smakbeskrivning inbjudande doft av gröna äpplen, citronpaj, smör och rostade nötter. Smaken är elegant och generöst fruktig och frisk. Krämig frukt och livlig syra avslutas med lätt rostad nyans.

Passar till vegetariska rätter varma som kalla, olika röror, oliver, varma tomat- och bönrager med örter eller pizza bianca med svamp och parmesan. Fisk och skaldjur: gratinerad hummer, smörstekt kolja, fish n' chips, crabcakes, baconlindade marulksmedaljonger, sotad tonfisk med tropisk het sallad, eller en läcker kanapé med kallrökt lax. Fågel och ljust kött: caesarsallad, porcetta eller saliccia med grönsaker i ugn med olivolja och citron, grillade kalvkotletter med salvia och en krämig risotto, kycklingburgare. Kött: ta upp vinet lite i temperatur så blir den en trevlig matchning till merguez eller lågtempererad lammstek med dina favoritörter och citron. Grillat nötkött eller en klassisk stek med gräddsås. Småplock: Supergott till knäckiga ostar och diverse chark, särskilt lufttorkad skinka, chips och nötter.

Recepttips från [@matlagerskan!](#) [Misoglacerad torskrygg med pomelo/gurksallad och örter](#)

Om producenten

Familjen Bogle har varit jordbrukare i Clarksburg, Lodi sedan mitten av 1800-talet. Sex generationer Bogle har brukat jordarna här. I dryga hundra år odlade man betor och majs.

Man började med tiden intressera sig för grödor som man inte behövde plantera om varje år. Vinstockar började planteras 1968.

Tio år senare stod familjens vineri klart och produktionen började i blygsam skala. Idag uppgår familjen Bogle's vingårdar till över 1200 acres i Deltaregionen och det är syskonen Warren, Jody och Ryan som driver det hela. Familjen arbetar hårt med vingårdsarbetet för att nå hög kavlitet på sina druvor och därmed göra bättre och bättre viner, vilket är ett ständigt mål. Med start 2008 arbetar Bogle med att minska sina utsläpp. Bogle är certifierade sustainable och de betalar bonus till sina kontrakterade druvodlare som även de jobbar likadant. Chefsvinmakaren på Bogle är Eric Aafedt som började hos Bogle 1994. Han blev vinmakare år 2000 och har sedan avancerat till ansvarig. Numera finns ytterligare en vinmakare anställd, Dana Stemmler.

Sedan 2011 har Bogle solpaneler installerade och man planerar att bygga ett vindkraftverk på sina ägor och därmed bli det första vineriet som har ett eget sådant.