

Vitt vin

Brewer-Clifton Sta. Rita Hills CH 2023

Brewer-Clifton

Pris 501 kr
nr 7278601 - 750 ml

Ursprung Sta. Rita Hills

Druvor chardonnay

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation: Frukten handskördas nattetid för att sedan pressas försiktigt. När jäsningen är avslutad förs vinet över till neutrala ekfat där vinet får vara ifred fram tills att det är dags för buteljering. Vinmakare Greg Brewer gör ingen racking under tiden och det är först när vinet ska buteljeras som en första racking sker och en liten dos svavel tillsätts. 100% av vinet har lagrat i 9 månader på äldre Bourgogne fat.

Smakbeskrivning: Intensiv doft av citrus och tropisk frukt, stor smak med fin mineralitet och krämig struktur.

Passar: Passar till fiskrätter med hetta och även asiatiskt.

Om producenten

Greg har gjort vin i dryga 30 år i Sta Rita Hills, en AVA som han var med att definiera/avgränsa 2001. Det är en exceptionell och extrem AVA, tillhör en av de kallaste på jorden och med flest soltimmar. Den maritima influensen är påtaglig i klimatet och jordmånen. Greg förvaltar tre olika vinhus, Brewer-Clifton grundat 1996 med ursprungspartner Steve Clifton, Diatom grundat 2005 och Ex post Facto grundat 2016. Allt finns nu för tiden i Jacksson Family vinportfölj, vilket gör att han kan fokusera på att göra fantastiska viner och hålla trollbindande provningar. Greg gör transparanta, ärliga och distinkta viner, alla individualistiska och det är en följd av att han strävar efter att ta bort sin vinmakarsignatur och låter vingården vara uttrycket. Han förklarar att det är hela teamets hängivenhet och arbete som märks i vinet, inte bara hans. Mästare av ord och jämförelser beskriver han sitt förvaltande av druvor på följande sätt. Min vinmakning är att jämföra med matlagning där proteinet varsamt lagas ”on the bone” och från nos till svans. Han syftar till att hela klasen används – allt är redan förberett av naturen. Fruktigheten i Sta Rita Hills är så dominant och friskheten så närvarande att vinet mår bra av att balanseras och stramas upp med ett "korsett" av stjälkar. Detta hjälper till att framhäva och accentuera de vackra formerna och linjerna, som annars hade varit svårare att urskilja, och ger vinet en mer sammansatt karaktär. Dessutom gör det vinet mer lagringsdugligt. Hans viner utvecklas med grace och har förbluffat många som fått möjlighet att uppleva utvecklingen. Greg använder bara neutral ek och ståltank i sin produktion.