DIVINE

Vitt vin



Twenty Acres by Bogle Chardonnay 2023

Bogle Vineyards

Pris 149 kr
nr 212301 - 750 ml

Ursprung Lodi

Druvor chardonnay 89%, chenin blanc 11%

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Efter en ovanligt kall augusti och september, plockades druvorna senare än vanligt. Den långa hängtiden resulterade i druvor som hade utvecklat mogna aromer, härlig färg och fin koncentration. Kvalitetsmässigt är 2023 en mycket bra årgång med fylliga och välstrukturerade viner. Chardonnay druvorna jäser och lagras 10 månader på mestadels nya franska och amerikanska ekfat medan Chenin Blanc druvorna jäser på ståltankar.

Eric Aafedt har jobbat som vinmakare hos Bogle Family Vineyards i över 28 år och utsågs 2024 till årets vinmakare av Wine Enthusiast.

Smakbeskrivning Vinet är elegant och välbalanserat med en inbjudande doft av citrus, äpplen, tropiska frukter, kallt smör och ljusa blommor. Smaken är fruktig och fyllig med pigg friskhet där citrus får en krämig curdliknande struktur. Faten adderar subtil vanilj och kryddor, medan äpplenas fräschör dröjer sig kvar i en lång, stilren eftersmak.

Passar till klassiska balanserade rätter som lax med vitvissås och smörslungade grönsaker. Svensk smörgåstårta. Baguette med italienska charkuterier, tomat och mozzarella. Pasta med kyckling, soltorkade tomater och grädde under ett täcke av parmesan. Fiskburgare med en senapsmajo/pickels dressing kommer få vinet att gnistra. Glasade ribs och krämig majs. Funkar utmärk till spanska smaker. En garam masala till blir något att minnas.

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.