



Vitt vin

Ojai McGinley SB 2023

Ojai Vineyard

Pris 469 kr

nr 7717401 - 750 ml

Ursprung Santa Barbara Santa Ynez Valley

Druvor Sauvignon Blanc

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Vinet har genomgått en vinifikation där druvorna jäst i neutrala franska ekfat, vilket ger en subtil ekkaraktär utan att överväldiga de fruktiga och blommiga tonerna. Malolaktisk jäsning (ML) har blockerats för att behålla vinets fräschör och syra. Efter jäsningsen har vinet lagrats på samma fat i sex månader, vilket bidrar med en viss komplexitet och rundhet samtidigt som den mineraliska friskheten bevaras.

Smakbeskrivning 2023 McGinley Sauvignon Blanc är en vin med stor personlighet och frisk syra, tack vare det svala vädret under växtsäsongen. Aromerna är intensiva med inslag av citrusblommor, färsk mynta, kiwi och citron. Vinet har en fin balans mellan fruktighet och blommiga, örtagårdiga toner. Smaken öppnar med mineralitet och syra, som övergår i en subtil oljighet med smaker av päron, vit persika och fikon. Avslutningen bjuder på en nervig spänning med yuzu, kryddiga örter och mineraler.

Passar till Ett matvänligt vin som passar perfekt till ostron, färska sallader och getost.

Om producenten

Ojai är ett litet samhälle sydost om Santa Barbara som uttalas ÅHAJ, Adam och Helen Tolmach gör 6 000 lådor varje år. Adam Tolmach startade Au Bon Climat tillsammans med Jim Clendenen och började redan 1984 att göra sitt eget vin under Ojai-etiketten.

För 15 år sedan plockade Adam sina druvor bland de sista och numera är han en av de första. Själv tycker han om mogna druvor, men anser att det finns ett fönster i mognaden, där man kan få det bästa av Kaliforniens fruktighet och generositet, men där ändå aromerna och syran bevaras.

Adam köper alltid druvor med ett pris per hektar och inte per ton. Detta gör han för att kunna sköta den vingårdsdel som det gäller precis på det sätt som han själv vill. Om han vill minska uttaget genom grönskörd eller droppa frukt när det närmar sig skörd, så gör han det och på detta vis så har han kontroll över att druvorna är så som han vill ha dem. Skörden görs för hand och sedan fraktas druvorna till vineriet där de jäses med vildjäst och sedan över på fat, utan att svavel tillsätts. Vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering. Däremot så tillsätts lite svavel för hållbarhetens skull. Adams kollegor i Santa Barbara-regionen har alltid förundrats över hur han vågar använda så pass lite svavel som han gör. Detta är något som han själv ser som självklart. Minimalt med inblandning har alltid varit Adams motto.

Adam gör ett tjugotal olika viner. Merparten av dem är vingårdsbeteckande viner från vingårdar i Santa Barbara County. Kick on Ranch, Solomon Hills, Bien Nacido, Puerta del Mar och Kessler- Haak är några av dem.