

Vitt vin

Ojai Clima Frío Chardonnay 2023



Ojai Vineyard

Pris 0 kr

nr 9013901 - 750 ml

Ursprung Santa Barbara**Druvor** chardonnay**Alk. halt** 13%

Skörd/vinifikation: Vinet är fatjäst och lagrades i 9 månader på franska ekfat varav 5% var helt ny ek. Druvorna kommer från Rancho Ontiveros i Santa Maria Valley (56%) och från Yellow Foxtrot (44%) nära Lompoc nordväst om Sta. Rita Hills.

Smakbeskrivning: Stor, krämig smak av aprikos, apelsinskal, hasselnötstoner från faten och ett fint djup, har ett långt avslut med en fin sammanvävd syra.

Passar till: Fisk med gräddig vitvinssås med syrlig fänkåls- och grön äppelsallad. Schnitzel med kapris och citron. Friterade räkor eller bläckfisk med dipp på soja, gochujang och lime. Tonfiskröra med kronärtskocka eller fetaostkräm med vitlök/gräslök på saltade potatiships som mingelmat. Ljust kött eller fågel "panna" med grädde och massa dijonsenap, valfria grönsaker och örter.

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.