

Vitt vin



Liquid Four Chardonnay 2023

Liquid Farm

Pris 0 kr
nr X5165LQ0101 - 750 ml**Ursprung** Kalifornien Sta. Rita Hills**Druvor** chardonnay 100%**Alk. halt** 13.5%

Skörd/vinifikation: 100 % Chardonnay. Druvorna kommer från tre vingårdar i Sta. Rita Hills: 50 % Rita's Crown Vineyard, 25 % Spear Vineyards och 25 % Kessler-Haak Vineyard. Vinet spontanjäser med naturlig jäst på fat och lagras därefter 18 månader på franska ekfat, varav 20 % nya och 80 % neutrala fat. FOUR är producentens prestige-Chardonnay och komponeras av de fat som anses vara årgångens mest uttrycksfulla. Endast 100 lådor producerades av 2023. Alkoholhalt 13,5 %.

Smakbeskrivning: Elegant och koncentrerad Chardonnay med aromer av jasmin, kaprifol, bivax, Meyer-citron och vit nektarin, tillsammans med subtil vanilj från fatlagringen. Tydlig stenig mineralitet ger friskhet och struktur. Kombinationen av mogen frukt, blommighet, mineralitet och väl integrerad ek ger ett nyanserat och balanserat vin med lång eftersmak.

Passar till: Mycket bra till hummer och andra eleganta skaldjursrätter, smörstekt eller grillad vit fisk, havsabborre, kyckling samt krämiga pastarätter. Producenten rekommenderar specifikt hummer, chilensk havsabborre, fylld kycklingbröst och pasta Alfredo. Vinets syra och mineralitet fungerar fint mot smöriga och gräddiga tillbehör, medan fylligheten klarar smakrika fisk- och fågelrätter.

Om producenten

Liquid Farm grundades 2009 av Jeff Nelson som har lång erfarenhet i vinbranschen. Han har jobbat i bland annat Champagne och Bourgogne. Vinmakaren är James Sparks som har jobbat med Jeff sedan starten 2009. Vingården är belägen i Santa Barbara County i Kalifornien med stor tonvikt på AVA:n Sta. Rita Hills som är en av de kallare odlingszonerna där klimat och jordmånen ger högt syrainnehåll och bra mineralitet. Deras filosofi är inspirerat av gamla världen alltså med mer fokus på "terroir" och begränsad användning av ek.