

Vitt vin

Diatom Chardonnay 2024

Diatom

Pris 299 kr
nr 9421401 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor chardonnay

Alk. halt 14.5%

Årgång 2024 har belönats med hela 94 poäng av Jeb Dunnuck och 93 poäng av Wine Spectator, som dessutom placerade vinet på plats 18 på sin prestigefyllda Top 100-lista över 2025 års viner.

Skörd/vinifikation: 100% Chardonnay från Santa Barbara County, Kalifornien, i huvudsak från vingårdar i Los Alamos där de sandiga jordarna bidrar till vinets frukt och struktur. Vinet jäser vid låg temperatur i små rostfria ståltankar för att bevara druvans fräschör och rena fruktkaraktär. Ingen ek används och den malolaktiska jäsningen hålls tillbaka, vilket ger hög friskhet och tydlig syra. Vinet lagras cirka 6 månader på ståltank före buteljering.

Smakbeskrivning: Torr, frisk och mineraldriven Chardonnay med toner av citron, lime, pomelo, vit persika och päron, tillsammans med örter och florala inslag. Tydlig sälta och mineralitet med drag av ostronskal och havsbris. Frisk, koncentrerad och elegant med lång, ren avslutning. Frisk och stram i stilen med en generös fruktighet och en fin textur som ger vinet både djup och längd. Gott idag och med potential att lagras upp till 10 år till under goda förhållanden.

Passar till: Utmärkt till ostron och andra skaldjur, ceviche eller till sushi. Utmärkt gott till smörstekt rödtunga med citron och brynt smör, gärna till halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré eller till en krämig och smakrik risotto med sparris och generöst med parmesan.

Om producenten

Greg Brewers projekt som han enbart dedicerar till druvan Chardonnay. Vinerna är jästa i tank och buteljeras snabbt efter det att jäsningen är klar. Greg gör viner med inspiration från Japan; slanka, snygga och med frisk och härlig syra. Vinerna som görs är enbart chardonnay och det precisa utförandet och disciplinen speglar den japanska mentaliteten. 2005 var första året som Greg Brewer gjorde Diatom.