

Vitt vin

Kongsgaard Napa Valley Chardonnay 2024

Kongsgaard

Pris 1799 kr
nr 9374701 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Napa Valley

Druvor chardonnay

Alk. halt 14%

Webblansering 3 december med 60 flaskor tillgängligt kl. 10.00.

Skörd/Vinifikation: Vinet består av en stor andel frukt från Hudson som ger rikedom, toner av persika och mandel, samt en mindre del från Hyde som ger mineralitet och citrustoner. Jordmånen är huvudsakligen vulkanisk. Sedan 2020 inkluderar en viss andel frukt från Coombsville Vineyard som planterades av legendariske Warren Winiarski (Stag's Leap). Fortfarande görs ”battonage” en gång i veckan. Vinet jäser på fat och ligger ca 20 månader på 75% nya franska ekfat, för att få fram mineraliteten i vinet.

Smakbeskrivning: kraftfullt, komplext och mineraldrivet. Päron, apelsinblommor, rostade mandlar och en tydlig flintig mineralitet som för tankarna till vit Bourgogne. Fyllig och rik i smaken med en generös, nästan krämig textur. Den friska syran balanserar vinets koncentration och ger ett långt, mineraldrivet avslut. Det här är inte en Chardonnay där frukten tar över, utan ett vin med både kraft och precision.

Passar till: Ett vin för lång lagring och som utvecklar större komplexitet med åren. När du väl öppnar en flaska, bjud på piggvar med champagnesås eller till smörstekt hummer med beurre blanc. Vinets fyllighet möter hummerns sötma, medan syran balanserar smörsåsen.

Om producenten

John är femte generationen Napa-bor och planterade vingården The Judge på Kongsgaards familjeegendom nära Napa. När John slutade skolan så var inte vinmakare ett jobb som man ens funderade på. 1969 fanns färre än 20 vinerier i Napa. Efter att ha rest runt i Europa, pluggat litteratur och funderat över framtiden så kom han hem och fick jobb på Christian Brothers,"crushing grapes". Där träffade han Fred McCrae som blev hans första hjälte i vinbranschen. Han blev biten och började på UC Davies. Detta var när vinnäringen tog fart igen och han fick studiekamrater som Kathy Corison, David Graves, Richard Ward mfl. Efter studierna fick han sitt första jobb, 1983 på Newton Winery. När Michel Rolland kom till Napa så arbetade han med Harlan, Newton och Simi. John inspirerades av honom och efter att ha spenderat mycket tid i Bourgogne där han såg hur man lämnade de vita vinerna ytterligare ett år på fat, så började man experimentera med detta på Newton och släppte det första ofiltrerade vita vinet som hade legat ett extra år på fat. Dessa tidiga erfarenheter har John tagit med sig in i sitt eget vineri, Kongsgaard. Han kallar det för "die and resurrection winemaking, crash in the summer, revive in the autumn". Naturen klarar vinet om den får tillräckligt med tid. Man tillsätter inget svavel förrän andra året vid rackning.