



Vitt vin

## Sea Smoke CH 2021

Sea Smoke Estate Vineyards

Pris 1439 kr

nr 7943501 - 750 ml

**Ursprung** Kalifornien Sta. Rita Hills

**Druvor** chardonnay

**Alk. halt** 14.5%

**Skörd/vinifikation:** Det har legat 10 månader på 24% nya franska ekfat. Det är en elegant Chardonnay med doft och smak av mango, kaprifol och päron. Det finns en nötighet och smak av nektarin som backas upp av en bra syra.

**Smakbeskrivning:** Elegant doft av aprikos med vita blommor och mango. Stor smak av mango, aprikos och fin mineralitet, lång uppriskande eftersmak.

**Passar:** Skaldjur, vegetariska rätter eller varför inte lite fläskkött eller kyckling.

### Om producenten

Filosofin här är att vingården är lika med vinet. Man brukar hela vingården biodynamiskt och druvorna är planterade på södervända sluttningar. Sea Smoke ligger i AVA Santa Rita Hills och det är kall zon 1 här. Det är dimman som sveper in från Stilla havet, som ett tjockt bomullstäck, som kyler ned så att det blir perfekta förhållanden för att odla pinot noir och chardonnay. Vingården är planterad med 10 kloner av pinot noir och Sea Smokes förebild är Leroy.

Vinmakare är Don Schroeder och han har styrt vinerna i en litet annan riktning med mindre extraktion, inte fullt lika mogna druvor, lägre alkoholhalt, mindre ny ek. Detta tillsammans med biodynamiken har lyft vinerna till nya höjder. Victor Gallegos som är Director of Operations på SeaSmoke är glad över att ha fått en själsfrände när det gäller biodynamiken. Victor berättar att från början så var det stor skepsis bland vingårdsarbetarna mot att göra allt det jobb som det kräver, men nu när de kan sitta bland rankorna och äta sin lunch utan att tänka på skyddskläder eller annat, så uppskattar de sin nya hälsosamma arbetsmiljö och är stolta över den.