



Carmel Road Monterey Chardonnay 2022

Producent:	Carmel Road Winery
Område:	Californien
Land:	USA
Alkohol:	13,5
Drue:	Chardonnay

Carmel Road Chardonnay er en klassisk og relativt kølig californisk Chardonnay, hvor frugten primært er produceret ca. 30 km sydøst for Monterey, hvor solrige dage suppleres af Stillehavets iskolde vinde og tåge, som presses ind gennem dalen og køler druerne.

Dette kombineret med jordbundens veldrænende grus og vinmager Kris Katos måder at lave denne Chardonnay frembringes der en lidt friskere type af udgaven med udtalt mineralitet. Ifølge Kris Kato er området her så givende for vinene, at man ikke behøver at overgøre den med heftig fadlagring. Området bringer nemlig så meget til vinen i form af kompleksitet og mineralitet, at det vil være synd at sminke den med fadpræg.

Druerne er håndplukkede og fermenteringen på temperaturstyrede ståltanke foregår over lang tid ved en lav temperatur med det formål at bevare så meget som muligt af friskheden i frugten. Efterfølgende er vinen hovedsageligt lagret på neutrale fade.

Vinbeskrivelse:

Carmel Road Chardonnay er intet mindre end en prisvenlig, afbalanceret californisk Chardonnay.

Vinen står med en lys gul farve og indsmigrende, intense aromaer af citrus, pære, nødder, smør og underliggende mineralitet. I munden smyer den sig middelkoncentreret, friskt og elegant over tungen, mens den sprøde og dejlige madvenlige syre balancerer vinen med ynde.

Dette er ikke overgjort og fadpumpet Chardonnay - men en flot og harmonisk udgave, som flertallet vil elske.



Druesammensætning:

Chardonnay

Mad og Monopolet:

91 point

Beskrivelse af producenten

Carmel Road Winery ligger i hjertet af Monterey County og har eksisteret siden 1997. Klimaet er under indflydelse af det kølige vand i Stillehavet tæt ved. De moderate temperaturer og den megen blæst er godt til dyrkning af Chardonnay og Pinot Noir.

Fra starten var målet at lave håndlavede vine, der kunne vise det unikke i Monterey County. Siden den første årgang er landbrugsmetoderne og vinfremstillingen blevet finjusteret for at skabe rene, harmoniske, intenst-smagende vine. Denne proces udvikles fortsat.

Alle druer høstes med håndkraft, og for at få perfekt modne druer høstes der i flere omgange. Gæringen foretages med en kombination af vildgær og industrielt fremstillet gær. Det meste af Chardonnayen bliver fadgæret. En lille del gæres på ståltanke for at give vinen mere struktur og en frisk frugtkarakter. Pinot Noir gæres i åbne tanke eller åbne fade, og det hele lagres efterfølgende på primært franske barrique, der er toasted i forskellige grader. Det betyder, at vinmageren til sidst har op mod 110 forskellige varianter, et helt symfoniorkester, som han kan bruge til de endelige blandinger.

Kontaktinformation

Carmel Road Winery
37300 Doud Road, Drawer D, Soledad
CA 93960
USA
www.carmelroad.com