

Sandhi Sta Rita Hills Chardonnay

Hvitvin / USA / California

Produsent: [Sandhi Wines](#)

Årgang: 2022

Land: USA

Distrikt: California

Område: Sta. Rita Hills

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 383.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 479.9,-

EDP nr. : 5225370

SAP nr. : 9059432

Vinmonopol nr. : 10634601

Innhold:

Syre:5.1

Sukker:< 3

Alkohol:12,9 %



Om produsenten

Rajat Parr og Sashi Moorman har sammen bygget opp de to anerkjente vinhusene Sandhi Wines og Domaine de la Côte. Prosjektet startet med Domaine de la Côte i 2007, og ble i 2010 utvidet med Sandhi, som fungerer som en negociant-virksomhet. Stilen hos de to vinhusene er ganske lik, og vektlegger druenes eleganse, syrefrisshet og kompleksitet. Dette skinner gjennom i vinene, som er svært komplekse og gjenspeiler terroiret hvor druene har vokst.

Domaine de la Côtes vinmarker har ekstremt høy tetthet av vinplanter (10-12 000 planter per hektar, noe som er langt mer enn noen andre i appellasjonen). Vinmarkene i Santa Rita Hills er også svært kjent for det spesielle jordsmonnet, som inneholder mye kiselgur (også kjent som diatomejord). Domaine de la Côte har jobbet økologisk siden oppstarten, og siden 2017 har de også inkludert stadig flere biodynamiske prinsipper i kultivering. Filosofien er at jo mindre man tilsetter, jo mindre fjerner man fra vinen. I vinifikasjonen benyttes en høy andel av hele klaser, og eikebruken holdes til under 30 prosent nye franske fat.

Sandhi har som mål å lage finessepregede og balanserte viner som gjenspeiler terroiret hvor chardonnayene viser mineralitet, friskhet og struktur. Dette gir viner med både kraft og sjarm. Vinene fermenteres utelukkende med villgjær, og vinifikasjonen foregår i hovedsak på sementtanker og gamle eikefat (noen viner får litt ny fransk eik).

Chardonnayene gjennomgår full malolaktisk gjæring og modnes på bunnfallet uten omrøring, og det er kun disse som klares og filtreres lett

Vinifikasjon

Fermentering på franske fat samt 10 måneder lagring på gamle fat.

Smaksbeskrivelse

Tørr og balansert med god fylde, fin mineralitet og lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk