

Naam van de wijn: Schug Winery - Carneros Chardonnay Estate Grown

Producent: Schug Winery

Regio: Californië, Sonoma County

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, rijp, verfijnd en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 7 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11-13°C

Culinair advies: Oesters, tarbot, gerookte wilde zalm, risotto met paddenstoelen, kalfsvlees en verfijnde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet



Wijnbedrijf: De in Europa geboren en getrainde winemaster Walter Schug was de eerste wijnmaker van Joseph Phelps Vineyards, in de Napa Valley. Daar was hij verantwoordelijk voor de legendarische 'Insignia' wijnen van de jaren 70 en 80. Schug Winery richt zich sinds 1980 vooral op pinot noir en chardonnay, naast een kleine productie van cabernet sauvignon, sauvignon blanc en merlot.

Regio: De herkomstbenaming 'Sonoma Coast AVA' bestaat alleen uit de koelere delen van Sonoma County: Carneros, Zuid Sonoma Valley en West Sonoma Valley. Het is een ideale omgeving voor chardonnay, koel en met een goede luchtvochtigheid, in het bijzonder in het zuidelijke deel, waar de mist een grote invloed heeft op het microklimaat. Carneros is een unieke 'koel maritiem klimaat' herkomstbenaming, gezegend door de nabijheid van de San Francisco baai en de Stille Oceaan, die voor mist, wind en gematigde temperaturen zorgen.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden begin september handmatig geoogst, waarna men deze in de vinificatiekelder uiterst voorzichtig perst en het sap 12 uur lang laat rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens ondergaat het schone sap op Franse eikenhouten barriques (50% nieuw) temperatuur gecontroleerd de alcoholische gisting. Aansluitend volgt de malolactische gisting en rijping op dezelfde barriques. Na ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd, zeer licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, witte perzik, peer, kweepeer, veldbloemen en vers gebakken brood. In het smaakpalet tonen van o.a. grapefruit, rijp geel steenfruit, subtiel iets van sinaasappelschil en een hint van vanille, die gepaard gaan met een lange afdronk met verfijnde zuren.