

Gravelly Ford Chardonnay

Proefnotitie: Een rijpe, ronde chardonnay met verleidelijk fruit van sappige appel, perzik, peer en een hint van citroen. In de mond zacht en romig, met subtiele tonen van eikenhout die zorgen voor extra diepte en balans. Een verfrissende, harmonieuze wijn met een soepele afdronk.

Specificaties

Producent:	O'Neill Vintners & Distillers
Druivenrassen:	100% Chardonnay
Land van herkomst:	Verenigde Staten
Streek / Gebied:	Californië (Central Coast, Lodi, Clarksburg, San Joaquin Valley)
Sluiting:	Kurk
Categorie:	Wit
Alcoholpercentage:	13%



Smaakprofiel: Rijp fruit, romig en subtiele tonen van eikenhout.

Vinificatie: De vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks gedurende 14 tot 21 dagen bij een gecontroleerde temperatuur om het fruitige karakter te behouden. Een deel van de wijn rijpt vervolgens op Frans eikenhout voor extra structuur en diepgang in de wijn.

Wijn & spijs: Uitstekend bij gegrilde kip, romige pasta's, visgerechten en zachte kazen

Awards: -

Achtergrondinformatie:

Gravelly Ford is afkomstig uit Californië, waar de wijngaarden profiteren van warme dagen en koele nachten, ideaal voor de rijping van druiven met volle aroma's en frisse zuren. De naam verwijst naar de grindachtige rivierbodems in de Central Valley. De wijnen van Gravelly Ford worden gemaakt door O'Neill Vintners & Distillers, een van de meest toonaangevende wijnhuizen van Californië. Onder leiding van wijnmaker Mark Rasmussen ligt de nadruk op balans, zuiverheid en expressie van het fruit, met subtiel gebruik van eikenhout voor extra diepte en complexiteit.