

2021 MICHAEL DAVID WINERY CHARDONNAY, LODI

USA, CALIFORNIEN, LODI

Forførende og aromatisk

Ouverturen til Michael Davids Chardonnay er tropisk frugt med aromaer af banan og kiwi. Efterhånden som vinen danser rundt i ganen kommer også abrikoser og fersken frem og i den pompøse finale fornemmes fine noter fra lagringen på egetræsfade.

Nyd vinen til retter med fisk eller lyst kød eller simpelthen for sig selv på en varm sommerdag. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Michael David kalder deres Chardonnay en fusionsvin. Druerne er håndplukket løbende gennem modningsperioden. På disse druer laves tre forskellige Chardonnay-vine; fra en sprød og frugtrig vin gæret og modnet på rustfrit stål til en blød og mere rund Chardonnay, som har fået det bedste fra franske egetræsfade. Inden aftapning samles vinene til den helt perfekte Chardonnay med de bedste karakteristika fra hver vin.

Om Producenten

AMERICAN WINERY OF THE YEAR 2020 - WINE ENTHUSIAST

De to brødre Michael og David Phillips nedstammer fra en familie af farmers, som har dyrket vindruer i området Lodi i Californien i snart et århundrede. I dag er familieforetagendet udvidet med 6. generation Kevin Phillips og Melissa Phillips Stroud. Familien viderefører traditionen med at producere vine af høj kvalitet med iøjnefaldende og unikke etiketter.

Michael David Winery driver landbrug med respekt for fremtidige generationer og har implementeret nogle af de mest progressive og bæredygtige landbrugsmetoder i Californien. Familien dyrker vin på 300 ha og fra og med 2011-årgangen er alle Lodi druer fra Michael David Winery certificerede bæredygtige.

90 point

Wine Enthusiast

