

SEBASTIANI NORTH COAST CHARDONNAY 'BUTTERFIELD STATION' 2019

NORTH COAST, CALIFORNIË, VERENIGDE STATEN

Chardonnay

De Italiaanse immigrant Samuele Sebastiani kwam eind 19e eeuw naar Californië en werd in Sonoma al snel bekend vanwege zijn kwaliteitswijnen met een breed scala aan internationaal bekende druivenrassen. De specialiteiten voor het gebied zijn Chardonnay en Pinot Noir. Maar Sebastiani mag zich ook de pionier van de Cabernet Sauvignon in Sonoma noemen. Ze waren het eerste wijnhuis in de AVA met Cabernet Sauvignon aangeplant.

WIJNGAARD EN REGIO

Afkomstig van verschillende wijngaarden in Californië, waaronder Sonoma County, Mendocino County en Lake County. Deze gebieden staan bekend om hun rijpe Chardonnay. De naam 'Butterfield Station' verwijst naar de naam van de wijngaard.

VINIFICATIE

Na de persing wordt de helft van het sap vergist op eikenhout en ondergaat ook een malolactische gisting. Dit zorgt voor de omzetting van het scherpe appelzuur naar zachter melkzuur, en geeft de wijn een romig karakter mee. De andere helft wordt op lage temperatuur vergist in RVS tanks om frisheid te behouden. Na de gisting rijpt de wijn enkele maanden in eikenhouten vaten, een mix van Frans, Hongaars en Amerikaans eiken.

KLEUR

Licht goudgeel.

GEUR

Gebakken appel, vanille en beboterde toast.

SMAAK

Verkwikkende wijn, vol en romig van smaak met tonen van rijpe peer, perzik en appel.

SERVEREN BIJ

Lekker bij kip in roomsaus of zeebaars met citroen en botersaus.

SERVEERTEMP.

10-12 °C

ALCOHOL (%)

13,5

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

12

BIOLOGISCH

Nee

EAN FLES

088232005734

EAN DOOS

10088232005731

BRUTO GEW. FLES

1,26

