



Pine Ridge Chenin Blanc + Viognier

Kokeilu josta tuli mestariteos! Ranskassa Chenin Blanc ja Viognier kasvavat eri puolilla maata, eri appellaatioilla ja niitä ei koskaan sekoiteta. Kaliforniassa otetaan rennommin ja tällainen kokeilu on mahdollista.

Tämän viinin Chenin Blanc on kotoisin Clarksburgista, joka sijaitsee Sacramenton jokisuistossa. Täällä ilmasto-olosuhteet ovat ideaaliset rypäleen kehittymiselle meheväksi ja kypsien aromien saavuttamiseksi, mutta kuitenkin viileät yöt auttavat säilyttämään luonnollisen hapokkuuden ja sitä kautta erinomaisen tasapainon. Savinen, mineraalinen maaperä antaa Chenin Blancille sen hunajaisen luonteen, joka on rypäleen yksi avainluonteenpiirteistä.

Viognier taas tulee Lodin alueelta. Lodissa vallitsee Välimerellinen ilmasto ja viinitarhoilla esiintyy myös suuria kiviä samaan tapaan kuin Viognierin kotiseudulla Rhôneassa.

Chenin Blancin sadonkorjuu tapahtuu ajoissa, jotta tarpeeksi luonnollista hapokkuutta jää hedelmään. Viognier taas kerätään vasta kun hedelmä on täysin kypsää. Nämä valikoidut rypäleet puristetaan, sen jälkeen tapahtuu kylmäkäyminen. Täydellinen rypäleiden tasapaino haetaan sekoittamalla tämän jälkeen. Viiniin halutaan sitruksisia ja hunajaisia aromeja, omenaa, persikkaa, trooppista hedelmää Chenin Blancista ja kukkaisuutta, mausteita ja runsasta rakennetta Viognierista.

Tuotetiedot

Maa: USA

Tuontantoalue: Kalifornia, Napa Valley

Tuottaja: Pine Ridge Vineyards

Rypäle/rypäleet: Chenin Blanc 83% ja Viognier 17%

Vuosikerta: 2019

Sokeri: 9 g/l

Happo: 7,1 g/l

Alkoholi: 12,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekorkki

Alko ID: 946967

Hinta: 22,50 €

Väri: Kullansävyinen oljenkeltainen

Tuoksu: Runsa, trooppisen hedelmäinen, makean

leivontamausteinen, hunajainen viehättävä tuoksu.

Maku: Kuiva, makeaa trooppista hedelmää, ananasta, hunajamelonia, mausteisuutta, sitruksinen hapokkuus nousee ja raikastaa runsasta makua

Ruokasuositukset: Itämainen ruoka, Rapu, Kala

