

# Vinoplevelser

## Flowers Chardonnay Estate, 3/4 ltr.

Huneus Vintners



I 1990 valgte Walt og Joan Flowers at realisere deres planteskole i Pennsylvania for forfølge drømmen om at starte eget vineri i Californien. Beslutningen havde været længe undervejs, og ægteparret havde rejst såvel Napa Valley som Sonoma Coast tyndt, før de slutteligt valgte 130 ha jord i den nordlige del af Sonoma Coast.

13 ha blev hurtigt tilplantet med Pinot Noir og Chardonnay - druesorter, der nærmest synes ideelle til det kølige mikroklima i 340 - 420 meters højde.

I 1997 satsede familien yderligere, da de valgte at bygge et nyt stort vineri, hvor al vinen skulle transporteres rundt via tyngdekraft og ikke som normalt via pumper. Umiddelbart efter at vineriet var færdigbygget, kontaktede en deres naboer dem for at høre, om de også kunne være interessede i at købe hans 132 ha jord, der lå i umiddelbar forlængelse af deres nuværende 130 ha vinmarker og havde den fordel, at der var to højdedrag i henholdvist 420 og 570 meters højde. Selv om det på ingen måder var en planlagt investering, var fristelsen ganske enkelt for stor, så vineriet tæller derfor i dag ikke mindre end 162 ha, hvoraf de 32 er udlagt til vinmarker.

Ud over Flowers' Sonoma Coast Pinot Noir, som er husets signaturvin, laves der også forskellige prestige cuvées, heraf flere som enkeltmarksvine.

Størstedelen af druerne til Sonoma Coast Chardonnay

kommer fra Flowers' egne Sonoma Coast vinmarker, mens den resterende del kommer fra vingårde, som Flowers har skrevet kontrakt med, inden vinårets begyndelse, så de kan blive dyrket efter Flowers' forskrifter.

**Leverandør**  
Huneus Vintners

**Land**  
USA

**Område**  
Californien

**Underområde**  
Sonoma Coast

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Chardonnay

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Skaldyr  
Fisk - lys

**Vinifikation**

Mosten gæres ud med bærmen på franske egetræsfade (19% nye) med daglig omrøring i fire måneder. Når den alkoholiske gæring er tilendebragt, gennemgår en del af fadene også den malolaktiske gæring. Samlet lagringstid på fadene inklusiv den alkoholiske og malolaktiske gæring er otte måneder.

**Smagekommentarer**

Duften har toner af citrus, lime og melon, tilsat lette toner af egetræ. Smagen er mellemfyldig med fin syre og lette toner af lime, mineraler og egetræ.

**Alkohol**  
13,50%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN