

Hamilton Russell Vineyards Chardonnay



Provningsnotering:

.....

.....

.....

PRODUCENT: Hamilton Russell Vineyards

LAND/REGION: Sydafrika / Hemel-en-Aarde Valley

ARTIKELNR: 7527401

VINSTIL: Vitt torrt / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: 2021

ALKOHOL: 13,2 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Lång lagringspotential mellan 3-7 år, går alldeles utmärkt att avnjuta idag.

FÖRSLUTNING: Kork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet uppvisar en tät och mineralisk touch med längd och komplexitet. Tonerna går åt päron, lime, aprikos och stenfrukter. Avslutningen har en härlig rökighet av flinta, ljuvlig mineralitet och lättare toner av ostronskal. 94 % av vinet är fatjäst, 5 % på ståltank och resterande i cementtank. 100 % av vinet är lagrat 9 månader i franska barriquer, där 35 % är nya, 35 % ettåriga fat och resterande tvååriga fat.

MATCHA TILL:

Perfekt till kraftfullare fiskrätter, skaldjur eller varför inte kokt kronärtskocka med tryffelsmör. Serveras vid 12-14°C.

Hamilton Russell Vineyards historia sträcker sig från 1975 då Tim Hamilton Russell köpte 170 hektar. Marken var i väldigt dåligt skick, men då Tim var övertygad om att han äntligen hade hittat rätt område drog arbetet igång med att restaurera och plantera nya vinrankor. Vingården ligger i en av de sydligaste delarna av Sydafrika, genom att vara belägen endast 2 kilometer från Atlanten blir klimatet svalt och resulterar i ett maritimt odlingsklimat. Tim planterade ca 50 hektar med pinot noir och chardonnay och hade tidigt som mål att göra Sydafrikas främsta viner med dessa druvsorter. Tims son Anthony tog över verksamheten 1991 och satsade hårt på att ta vara på områdets speciella terroir som består av skiffer, lera och sten. Genom dess terroir framställs uttrycksfulla viner och vinfirman är idag en av Sydafrikas mest prestigefulla och renommierade vingårdar.