

MAYACAMAS CHARDONNAY 2022

Storlek 750 ml

Producent Mayacama Vineyards

Ursprung Napa Valley - Mount Veeder,
USA

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13,5%



Karaktär Elegant, aromatisk doft med inslag av citrus, äpplen, yuzu, citrongräs, mandarin, vit persika, päron, kamomill och marsipan. Smakrik och komplex med flera undertoner. Lång eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand i mitten av augusti. De pressades mestadels i hela klasar (95%) och musten fick sedan jäsa i ekfat vid låg temperatur. Ingen malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader på sin jästfällning i ekfat i en kombination av olika storlek, ursprung och ålder. 60% var franska 225L barriquer. Ingen bâtonnage. God lagringspotential.

Passar till Serveras lätt kylt vid 10-12°C till eleganta och smakrika rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött.

Information Mayacamas grundades 1889. Sedan 50-talet har de producerat ett av de renaste, mest lagringsdugliga Chardonnayvinerna i Kalifornien.

Omdömen

Wine Advocate 91+

Scents of lemon curd and pencil shavings appear on the nose of the 2022 Chardonnay. A lean, lithe effort that weighs in at under 14% alcohol, it's medium-bodied, crisp and clean, with a bright, refreshingly lemony finish. It adheres to the winery's hallmark non-malolactic style and should drink well and evolve nicely over time. Drink Date: 2024 - 2035

Wine Spectator 93p

An impressive white, offering a mouthwatering, intense mix of Meyer lemon, peach, lime zest and crunchy sea salt, with details of tarragon, sage and lemon balm, all on a sleek and vibrant frame, where the flavors keep reverberating. Drink now through 2035.

Decanter 95p

A bouquet of dried white wildflowers, hints of cardamom and salty sea spray and a bright whiff of lemon zest. Bright and beguiling, with savoury saline notes jumping off the palate. Briny oyster shell, fresh tarragon and thyme are given over to candied lemon peel, finishing with savoury, lemongrass intensity. Beautiful and classic. Supple, elegant and fresh from the top of Mt Veeder, this is a California Chardonnay that never goes through malolactic fermentation and does not usually see battonage – all to craft intense, mountain-grown Napa Chardonnay of verve and brilliance. The five Chardonnay blocks are found at elevations between 550 to 640 meters. The wine is 85% whole cluster in only about 4% new French oak. It's a brilliant wine and has been for decades. Drinking Window: 2024 - 2036

Om producenten

Napa Valleys juvel

Mayacama Vineyards ligger precis intill bergen som delar Napa Valley från Sonoma. Här frodas drygt femtio hektar av vingårdar, planterade längs bergsidor som sträcker sig runt två tusen meter över havet. Det finns mycket som skiljer Mayacama från andra vingårdar i området men starkast lyser nog egendomens unika läge och dess gedigna historia som tar oss ända tillbaka till 1889. Vinhuset beskrivs som Napa Valleys juvel. Med ambition och kunskap djupt rotad i kalifornisk vinmakarhistorik tillverkas genuina, klassiska viner som tydligt speglar sitt ursprung. Mayacama Vineyards har hyllats av en uppsjö vinskribenter, det talas om viner från en unik terroir som ger elegans, stringens, kraft och struktur. Fokus ligger på druvorna Chardonnay, Cabernet Sauvignon och Merlot.