



Hahn SLH Chardonnay

YHDYSVALLAT - VIINIT VALKOVIINI

Hedelmäinen kalifornialainen valkoviini kaloille ja pastaruille

Viinitarhat Santa Lucia Highlandsin alueella nauttivat pitkästä ja kuivasta kasvukaudesta, jonka ansioista viineihin tulee syvä, moniulotteinen ja kypsien rypäleiden maku. SLH viinitarhat (Lone Oak, Smith, Doctor's ja Hook) on istutettu kapealle alueelle, jonka korkeuserot vaihtelevat 50-400 metrin välillä merenpinnasta.

Viinin valmistus: Rypäleet on käytetty pienissä ranskalaisissa tammitynnyreissä, jonka jälkeen viini on saanut kypsyä sakkansa päällä 10 kk. Tynnyreitä sekoitellaan käsin 3 viikon välein.

Väri: Kullankeltainen

Tuoksu: Hedelmäinen tuoksu, sitrusta, trooppisia hedelmiä, banaania ja vaniljaa

Maku: Hedelmäinen, silkkinen, mukavasti hapokas, jossa hieman päärynää ja vaniljaa

Ruokasuositus: Rasvaiset kalat, linturuoat ja pasta

Maahantuojaja: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Yhdysvallat

Tuotantoalue: Monterey

Tuottaja: Hahn Family Wines

Alkoholipitoisuus: 14,50 %

Sokeripitoisuus: 3.3 g/l

Happopitoisuus: 6.1 g/l

Pullokokko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: 100 % Chardonnay

Valikoima: Ravintolavalikoima

Tuottajan tiedot

Kalifornian Montereyn alueen maaperä innoitti espanjalaiset lähetystyöntekijät istuttamaan alueelle viiniköynnöksiä jo 1700 -luvun lopulla. Vajaat 200 vuotta myöhemmin Hahnin viinitalon perustajat Nicky ja Gaby Hahn ostivat alueelta maata. Aluetta hallitsivat silloin karja, lampaat ja hevoset, viininviljely oli toisarvoista. Nicky Hahn näki heti maaperän potentiaalin ja 1980-luvulla Hahnin perhe lanseerasi ensimmäisen viininsä Santa Lucia Highlandin alueelta. Tämä alue on sittemmin saavuttanut oman laatuluokituksensa (SLH, American Viticultural Area), Nicky Hahn ajoi asiaa voimakkaasti ja tämä toteutui 1991.

Nykyisin Hahn Family Wines on Nickyn ja Gabyn pojan, Philipin johdossa. Tila käsittää noin 250 ha ja siellä viljellään kestävän kehityksen periaatteilla enimmäkseen Pinot Noir ja Chardonnay -rypäleitä.