



Maahantuojaja: VCT Finland
Maa: Yhdysvallat
Tuotantoalue: Monterey
Tuottaja: Jekel Vineyards
Alkoholipitoisuus: 14.00 %
Sokeripitoisuus: 2.0 g/l
Happopitoisuus: 5,5 g/l
Pullokokko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Rypäleet: Chardonnay

Jekel Chardonnay

YHDYSVALLAT - VIINIT VALKOVIINI

Viileän Monterey:n Jekel Gravelstone Chardonnay on ryhdikäs ja moniulotteinen viini joka ei ole liian raskas. Tammea selkeästi mutta ei dominoivana elementtinä. Viinissä on täyteläisyyttä ja hedelmäisyyttä. Arroyo Seco:n alueen ominaispiirteinä ryhdikäs mineraalisuus taustalla sekä hapokkuus pitää viinin tasapainossa ja raikkaana. Viinilehti; "Harmoninen, laadultaan erinoaminen, edullinen ostos"

Viileän Monterey:n Jekel Gravelstone Chardonnay on ryhdikäs ja moniulotteinen viini joka ei ole liian raskas. Tammea on selkeästi, mutta ei dominoivana elementtinä. Viinissä on täyteläisyyttä ja hedelmäisyyttä. Arroyo Seco:n alueen ominaispiirteinä ryhdikäs mineraalisuus sekä hapokkuus pitää viinin tasapainossa ja raikkaana. Viinilehti; "Harmoninen, laadultaan erinomainen, edullinen ostos"

Viinin valmistus: Jekel Gravelstone Chardonnay on valmistettu 7kk kestäneen tammitynnyrikäymisen avulla, joka johtaa tammen täydelliseen integroitumiseen viiniin, jolloin tammi ei hallitse viiniä vaan tukee sen mineraalisuutta.

Väri: Kullankeltainen

Tuoksu: hapokas, hunajameloninen, aprikoosinen, kevyen kermainen, hennon pähkinäinen, tamminen, runsas

Maku: Kuiva, hapokas, hunajameloninen, aprikoosinen, kevyen kermainen, hennon pähkinäinen, tamminen, runsas

Makuprofiili: Runsa & paahteinen

Ruokasuositus: Äyriäisruoat sekä lämminsavulohipasta. Yrttinen paahdettu kana. Rasvaiset kalat, ja kovat juustot. Myös erinomainen rapuviini.

Käyttövinkki: Äyriäisruoat ja kalalle, myös vaaleat lihat.

Tuottajan tiedot

Kaunis merellinen Monterey:n viinialueen merellinen ilmasto sekä uniikki maaperä houkutteli Bill Jekelin kokeilemaan viinituotantoa tällä alueella 1970-luvun alussa. Hän näki potentiaalia siellä missä muita ei vielä kiinnostanut tuottaa laatuviinejä. Alue soveltuu erityisesti viileän alueen lajikkeille kuten Chardonnay, Pinot Noir ja Riesling.

Ensimmäinen Jekel Vineyardsin markkinoille tuoma viini oli Jekel Riesling vuonna 1978 ja tänä päivänä tila tunnetaan alueen pioneerina. Viime vuosina Jekel on kokenut uuden tulemisen ja viinien tyyli sekä laatu ovat jälleen kokemuksen arvoisia. Juuri viileämmän ilmaston ansiosta kasvukausi on tasaisempi sekä pitkä ja rypäleet kypsyvät rauhasa. Arroyo Secon ala-alue on juuri viileän sekä lämpimän ilmastovyöhykkeen rajamailla. Maaperä on vanhaa jokipohjaa; liete- ja kivipitoinen maaperä sekä läpäisee veden hyvin että pitää lämmön tasaisena. Yhdistelmänä viileät tuulet, kivinen maaperä sekä iltapäivän sumut auttavat pidentämään ja tasoittamaan kasvukautta ja viineihin tulee syvyyttä ja luonnetta.