

Naam van de wijn: Schug Chardonnay Sonoma Coast

Producent: Schug Winery

Herkomstbenaming: Sonoma Coast AVA, California, USA

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De in Europa geboren en getrainde winemaster Walter Schug was de eerste wijnmaker van Joseph Phelps Vineyards, in de Napa Valley. Daar was hij verantwoordelijk voor de legendarische 'Insignia' wijnen van de jaren 70 en 80. Schug Winery richt zicht sinds 1980 vooral op pinot noir en chardonnay, naast een kleine productie van cabernet sauvignon, sauvignon blanc en merlot. De herkomstbenaming 'Sonoma Coast AVA' bestaat alleen uit de koelere delen van Sonoma County: Carneros, Zuid Sonoma Valley en West Sonoma Valley. Het is een ideale omgeving voor chardonnay, koel en met een goede luchtvochtigheid, in het bijzonder in het zuidelijke deel, waar de mist een grote invloed heeft op het microklimaat.



Vinificatie (wijnbereiding): Bij Schug worden geen 'blockbusters' chardonnay wijnen gemaakt, de nadruk ligt helemaal op finesse en fruit. De druiven voor deze chardonnay komen voor het grootste deel uit eigen wijngaarden in Carneros, aangevuld met druiven uit diverse wijngaarden in Zuid-Sonoma. 20% van de most is op barriques van gebruikt eikenhout gegist, 80% op lage temperatuur in RVS tanks. 20% van de jonge wijn is gedurende 5 maanden op zijn 'lees' (eigen fijn bezinsel) opgevoed in grote vaten van eikenhout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Levendig en fris aromatisch, met fruitige en kruidige tonen van citrus, gevolgd door impressies van sappige witte perzik en nectarine. Fris, zuiver, verfijnd in de mond, sappig en elegant tot en met de laatste slok. Serveren: 10-12°C. Bewaren: enkele jaren extra flesopleg kan deze wijn wel hebben, maar niet te lang om de frisse fruitigheid niet te verliezen.

Culinair advies: Deze chardonnay is een chique, verfrissend aperitief, in het bijzonder wanneer het geserveerd wordt met passende amuses. Denk daarbij aan in citrusvruchtensap gemarineerde sashimi van coquilles, gamba's of kreeft; garnalen en mousse van avocado en limoen, aspergepunten en albacore tonijn sashimi, witschimmelkaas quenelle met een schijfje rijpe perzik of nectarine. Uitstekende begeleider van pasta gerechten, gevogelte, wit vlees, zeevis, coquilles, kreeft, gamba's etc. al dan niet geserveerd met citrusboter of frisse limoensalsa. Eveneens aanbevolen bij niet al te rijpe witschimmel- en roomkazen, verrassend bij niet al te zure geitenkazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: Best of Class - 2009 S.F. Chronicle Wine Competition.

Smaaktype: Fris – licht en elegant