

Naam van de wijn: Schug Chardonnay Carneros

Producent: Schug Winery

Herkomstbenaming: Carneros, 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. Carneros is een unieke 'koel maritiem klimaat' herkomstbenaming, gezegend door de nabijheid van de San Francisco baai en de Stille Oceaan, die voor mist, wind en gematigde temperaturen zorgen.



Vinificatie (wijnbereiding): Bij Schug worden geen 'blockbusters' chardonnay wijnen gemaakt, de nadruk ligt helemaal op finesse en fruit. De druiven komen van de eigen Carneros wijngaarden, voor meer complexiteit aangevuld met druiven van Sangiacomo, Roche, Ricci, Iund, Cornerstones en Wood Valley wijngaarden. De vinificatie volgt het klassieke Europese voorbeeld, met gisting op barriques van Frans Allier eikenhout, gevolgd door een opvoeding van 9 maanden op de 'lees' (eigen fijn bezinksel) in dezelfde barriques.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Klassieke neus met rijpe aroma's van tropisch fruit en specerijen, citrusvruchten, peer, en de ouderwets lekkere geur van overgegaarde appels met boter. In de mond fris, evenwichtig en complex, met een lange, zuivere afdronk. 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 uitstekende begeleider van verfijnde gerechten als pasta, gevogelte, kalf, zeevis, coquilles, kreeft, gamba's etc. al dan niet geserveerd met een room- of botersaus. Eveneens aanbevolen bij niet al te rijpe witschimmel- en roomkazen, verrassend bij niet al te zure geitenkazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 83-87 punten bij Wine Spectator, goud bij de 'Chardonnay du Monde' competitie, Gold medal San Francisco Chronicle Wine Competition.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping