



J. Lohr Cypress Chardonnay

Californië, Verenigde Staten

KLIMAAT & TERROIR: De verkoelende invloed van de Stille Oceaan is groot en reikt tot ver in de wijngaarden.

VINIFICATIE: De druiven worden 's nachts geoogst en al in de wijngaarden geperst om alle frisheid te behouden. De wijn is vergist in eikenhouten vaten, en heeft vervolgens nog 9 maanden op z'n gistcellen in deze vaten gerijpt.

DRUIVEN: chardonnay (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Strogeel met een jeugdige glans en aroma's van witte perzik, narcis, sinaasappelmarmelade en rijpe nectarine. De smaak is heerlijk romig, maar tegelijkertijd fris met aantrekkelijke zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Veelzijdig inzetbaar. Onder andere bij gerechten met brie, gegrilde kip met kruiden of specerijen en bij risotto met coquilles.

WEETJE: De Cypress wijngaarden liggen tussen Monterey Bay en Salinas Valley in.

J. LOHR
VINEYARDS & WINES



Jerry Lohr en zijn team zijn rasechte wijnpioniers in Californië. Al twee generaties lang hebben zij een leidende rol in Central Coast. Toen Jerry zich daar in de late jaren zestig vestigde, genoot het gebied nog geen fractie van zijn huidige status als een van Noord-Amerika's meest vooraanstaande wijngebieden. Het was dus een grote gok voor de boerenzoon uit South-Dakota om een wijngaard aan te leggen in zo'n onontgonnen gebied. Zijn dappere besluit is in de loop der jaren echter rijkelijk beloond. Met zijn durf, visie en agrarische ervaring heeft Jerry Lohr een belangrijke rol gespeeld in de ontwikkeling van de Californische wijnindustrie. Geheel terecht groeide J. Lohr Vineyards & Wines uit tot een van de meest gewaardeerde wijnhuizen van de streek en omvat het nu bijna 600 hectare cool climate wijngaarden in Monterey beplant met chardonnay, riesling en pinot noir. In Paso Robles verbouwt Lohr op nog eens 1200 hectare Bordeaux- en Rhône-druiven.