



J. Lohr Winery Riverstone Monterey Chardonnay

Californië, Verenigde Staten

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Arroyo Seco en Monterey County. De bodem bestaat uit zanderige leem en keien.

VINIFICATIE: Vergisting vindt plaats in barriques. Ruim 50% ondergaat malolactische gisting. Daarna rijpt de wijn 7 tot 9 maanden in nieuwe en gebruikte barriques van Frans, Hongaars en Amerikaans eikenhout.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een rijke, volle, maar frisse wijn met rijpe citrus, appel, nectarine, honing, vanille en toast.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij kreeft met avocadomousse, moules marinières, kip uit de oven of gestoofde kip met citroen, olijven en kappertjes.

WEETJE: De naam Riverstone refereert aan het terroir van de wijngaarden, die gelegen zijn op de bodem van de voormalige Arroyo Seco rivier. De bodem bevat naast leem veel oude rivierkeien: riverstones.

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.

**LIFE'S
DELICIOUS**