



# LYNX Chardonnay

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis, Sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Kalifornija, JAV

## GAMINTOJAS

<https://www.lynxwines.com/our-wines/>

## APDOVANOJIMAI

## ISTORIJA

Kalifornija, puošiama aukso geltonumo slėnių ir vésinama vėjo gūsių nuo vandenyno, turi bene idealias sąlygas vynuogininkystei. Būtent šiame regione yra pagaminama 80% viso JAV vyno. Atrodo, kad vynai šiame krašte ne tik lengvai gaminami, tačiau stebina vartotojus ir kokybe, kompleksiška aromatų išraiška. Tai tik patvirtinta 1976 m. Steven Spurrier surengta „Paris Judgment“ alkoji degustacija, kurios metu Kalifornijos vynai nurungė geriausius prancūziškuosius.

Galbūt dėl to LYNX vyninės filosofija yra kukli ir be ambicijos kažką daug įrodinėti. Pagrindinė idėja – gaminti ekspresyvius, taurius ir įdomius vynus, kurie būtų prieinami visai plačiai smalsių vyno entuziastų auditorijai.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

*Chardonnay*

Vynas fermentuojamas ir brandinamas amerikietiško ąžuolo statinėse 6 mėnesius siekiant sukurti papildomą kompleksiškumą, tekštūrą.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvepia sirpiais baltaisiais kaulavaisiais, šviežiu ananasu, skrudintais riešutais, skrebučiu. Burnoje glotnios tekštūros, kompleksiškų antrinių aromatų – sviestiškas, riešutiškas. Itin ilgo poskonio.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie griliuje keptos baltos mėsos patiekalų, riebesnės baltos žuvies, sodresnių kreminių sūrių.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10-12 °C

