

Alkohol: 13.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz Boden: Goldridge soil

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusätze | minimal geschwefelt |

Naturwein Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja Schwefel: Ja Schönung: Keine

Vegan: Ja pH-Wert: 3,19

0,75l CAL20461

Chardonnay »SeaBed Estate«

Radio-Coteau

Großer Chardonnay, wie er nur aus Kalifornien kommen kann. Aus der kühlen, von Eric Suessman zertifiziert biodynamisch bewirtschafteten Lage »Seabed« hoch über dem Städtchen Occidental an der Sonoma Coast, nur wenige Kilometer vom Pazifik entfernt. Im Duft »typisch kalifornisch«: Gelbwürzig reif, an Ananas und Exotenoberst erinnernd; doch dann kommen aufregend grüne Noten ins Spiel, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, getrocknete Kräuter. Es ist der legendäre Wente-Klon, den Eric Suessman hier 2014 pflanzte, der diesem Wein das unverwechselbare Kalifornien-Profil verleiht.

Im Mundgefühl staunend anders als erwartet: Erfrischend griffig an den Zungenrändern, aufregend transparent im Mundgefühl, jeder Schluck mehr wirkt rassiger und frischer, entwickelt eindrucksvollen Tiefgang und entwickelt Länge im Nachklang, ausdrucksstark mineralisch in saftig pikanter Würze am Gaumen. Der Dreiklang aus nährstoffreichem Sediment-Boden, der besonderen Genetik und schonendem Ausbau verleiht dem Wein Ausstrahlung und Physis, die im Gedächtnis bleiben. Dieser Chardonnay verweigert sich dem üblichen Klischee, zieht straff und präzise über die Zunge, exotisch im Duft und mundwässernd frisch im Trunk. Ohne Achtsamkeit den eigenen Sinnen gegenüber wird man seiner ungeschminkten Freiheit in Stil und Charakter kaum gewahr. Niedrig im Schwefel, erstaunlich frei im Geiste und in Stil und Aroma von seiner Genetik dominiert, läßt er Burgund ziemlich alt aussehen. Souveräne Eigenart. Bitte 4-5 h vor Genuß dekantieren.

