Chardonnay »County Line«

Radio-Coteau

County Line. Eric Sussmanns zweite Linie von Weinen, für die er Trauben von befreundeten Bio-Winzern zukauft. In Abgrenzung zu seinen gehaltvolleren Weinen von Radio Coteau keltert er daraus überaus preiswerte, attraktiv süffige Weine mit Anspruch. Diesen »kleinen« Chardonnay von der Sonoma Coast hat er für delikate Saftigkeit und würzige Frucht in neutraler französischer Eiche, im Beton-Ei und im Edelstahltank ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Mundwässernde Noten von Zitronenquark stehen über dem Glas, frischer Apfel, ein Hauch Honig, weiße Blüten. Frische und Lust auf mehr, die das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Am besten ein paar Stunden vor Genuß dekantieren, dann setzt sich filigrane Säure harmonisch in Szene, pikant gewürzte Mineralität erinnert an Feuerstein in Duft und Geschmack und am Gaumen klingt hochwertige kalifornische Reife in strahlend hellem, saftigem Nachklang aus. Zu Fischgerichten und veganer und vegetarischer Gemüseküche mit Anspruch ein Muß.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Bio, aber nicht EU zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
CAL22604

K&U
www.weinhalle.de