Chardonnay »Heintz Vineyard« Sonoma Coast

Radio-Coteau

Die Heintz Ranch liegt nur einen Steinwurf von Eric Sussmans Weingut Radio Coteau entfernt. Seit vielen Jahren bewirtschaftet er die von Wald umgebene Lage mit den 1982 gepflanzten Chardonnay-Reben in den Hügeln der Sonoma Coast biologisch. Der sandige Goldridge-Lehmboden und die mäßig warmen Tage mit kühlen Nächten sorgen für eine filigrane Säureader in satt reifem Körper in ausgewogen harmonischem Mundgefühl ohne jede Schwere. Richtig guter Chardonnay.»Heintz« vereint die aromatisch reife Exotik, die diese Lage so charakteristisch auszeichnet, mit der Frische reifer Aprikosen im Duft, mit Minze und reifen Honignoten, knackig frischem Apfel und reifer Birne. Im Mundgefühl die magische Kombination von rassiger Frische und phenolischer Komplexität, von aufregender Rasse und beruhigender Reife. Das kann so überzeugend nur großer Chardonnay, der hier unweigerlich Lust macht auf den nächsten Schluck. Griffig in der Mineralität, eigenständig im Charakter, wohlig im Gefühl. Ein Chardonnay, den man so schnell nicht vergißt, weil er trotz hohen Anspruchs und potenter Komplexität zugänglich wirkt, spontan anzusprechen versteht und deshalb Freude macht. Tut gut und weist in seiner natürlichen Expressivität den Weg zum Wein von morgen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031+
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine önologischen Zusätze | minimale Schwefelung [biologisch, 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
CAL22460

K&U
www.weinhalle.de