Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: < 1 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,38

0,75l
CAL23731

Chardonnay »Clima Frio« St. Barbara

Ojai Vineyard

Adam und Helen Tolmach gründeten 1982 zusammen mit Jim Clendenen »Au Bon Climat« im Hinterland von Santa Barbara. 1991 trennten sich ihre Wege, Adam und Helen bauten ihr eigenes Weingut »Ojai Vineyard« auf. Helens und Adams brillante Weine führen wir seitdem. Sie entstehen bis heute im Esprit von Jim Clendenen, allerdings war Jim immer der große Kellermeister, wogegen Adam als studierter Biologe der absolute Reb-Spezialist ist. Sein Metier ist der Weinberg, Helen ist für die Weinbereitung zuständig. Die Weine unterscheiden sich signifikant, weil Adam seine Reben selbst bewirtschaftet, wogegen »Au Bon Climat« seit Jims Tod 2021 nur noch Trauben zukauft.»Clima Frio«. Die kalte Lage. Adam hat sich im riesigen Reb-Meer von Santa Barbara für die kühlsten Lagen im Westen des Anbaugebietes entschieden. Dort sorgt der nahe Pazifik für lange Reifezeit der Trauben am Stock, vor allem aber für natürlich stabile Säure. Das ist Adam wichtig, denn er steht der Naturweinbewegung nahe, will aber präzise reintönige, strahlend frische Weine erzeugen, die Freude machen und keinen Stress erzeugen. 2023 bringt einen hinreißenden Chardonnay hervor, der an alte Au Bon Climat-Zeiten anknüpft. Im Duft Gischt und Kreide, kandierte Zitrone, reife Aprikose und frische Backhefe. Im Mundgefühl spannende Harmonie zwischen nervösen Zitrusnoten und reifen Früchten. Hefige Würze, cremige Textur und steinige Mineralität definieren einen fabelhaften Chardonnay voller Strahlkraft und Tiefe. Ein echter Volltreffer.

K&U
www.weinhalle.de