Chardonnay »Mendocino Ridge«

Model Farm

Chardonnay, wie er nur aus Kalifornien kommen kann. Aber keiner der dort gerade angesagten mageren Sommelier-Chardonnays aus viel zu früher Lese für niedrigen Alkohol und eine »Frische«, die aus unreif grüner Säure stammt, sondern stahlig straffer, aromatisch komplex reifer Chardonnay, dessen Reiz in seiner kalifornischen Genetik liegt, die hier sehr bewußt auf Standort und Stilistik abgestimmt wurde.
Joanna Wells und Sean Castorani haben sich nicht umsonst für den guten alten Wente-Klon mit seiner reifen, exotisch gelben Ananas-Aromatik, sowie für den spätreifenden, das kühle Klima am Pazifik besonders liebenden Mount-Eden-Klon entschieden, der mit seinen winzigen Erträgen aus kleinen Beeren dem Wein ein strukturelles Rückgrat verleiht, um das ihn viele weit teurere Burgunder beneiden müßten. Konzentriert tiefgründig kühle Frucht steht hier in reifer gelber Tönung über dem Glas. Rasse mit Klasse in einem Mundgefühl, das mundwässernd frisch agiert und das hochwertige Niveau magisch selbstverständlich zelebriert. Spontane Gärung, keine Eingriffe, Schwefel erst bei der Füllung, 12 Monate Ausbau im neutralen Holzfässern auf der Feinhefe, keine Schönung, keine Filtration. Pures Handwerk, das die einzigartige Kombination der Frische des nahen Pazifiks mit der Konzentration der Höhenlage gekonnt herausarbeitet. So wird der regenerative Weinbau, der auf Bewässerung für tiefe Verwurzelung bewußt verzichtet, fühl- und schmeckbar in einem unfaßbar preiswerten Chardonnay, der unweigerlich Sehnsüchte schürt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0.4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Diverse
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusätze | freie SO2 < 20 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
CAL21854

K&U
www.weinhalle.de