Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2027+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, minimal geschwefelt.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,61

0,75l
CAL23483

Chardonnay »Estate«

Hirsch Vineyards

Wie bei allen Weinen von Hirsch ist es auch bei unserem Chardonnay der Zweck, Ihnen einen transparenten Ausdruck dieser einzigartigen Weinbergslage zu vermitteln. Durch unsere Landwirtschaft und Weinherstellung streben wir danach, die Säure und Mineralität des Standorts hervorzuheben, wobei Obst und Eiche eine untergeordnete Rolle spielen. Mit weniger als 4 Hektar Chardonnay-Reben ist die Produktion sehr begrenzt und 100 % der Früchte werden für das Weingut aufbewahrt.

Unser erster Chardonnay-Weinberg wurde 1994 gepflanzt. In diesem Jahr bereitete David Hirsch 2,5 Hektar für die Bepflanzung auf einem felsigen, 40 %igen Hang über seinem Haus vor. Er war von Barolo fasziniert und hatte die verrückte Idee, Nebbiolo einzubauen. Burt Williams, der begonnen hatte, unsere Pinot Noir-Früchte für sein Weingut Williams Selyem zu kaufen, sagte zu David, er sei verrückt und solle stattdessen Chardonnay anbauen. So entstand der alte Chardonnay-Weinberg. Die Stecklinge stammten von Joe Rochioli. Williams Selyem stellte den Wein von 1997 bis 2000 her; Kistler trug die Früchte bis zum Jahr 2005. Im Jahr 2002 pflanzte David weitere 1,4 Hektar Chardonnay auf einem Sandsteinhügel in Feld 12, direkt über dem Hügel des alten Chardonnay-Weinbergs. Zusammen bilden diese beiden winzigen Anpflanzungen unseren Estate Chardonnay, der seit 2006 produziert wird.limitiert! Max.3 Flaschen pro Kunde.

K&U
www.weinhalle.de