



## Chardonnay »Doc's Ranch Vineyard JoAnn's Block« Cobb Wines

Der erste Chardonnay von Ross Cobb im Programm. Der mußte sein. Aus einer nur einen Hektar großen Parzelle, bepflanzt mit dem UC Davis Klon 5, die inmitten des Doc's Ranch Vineyard liegt, der ausschließlich mit Pinot Noir bestockt ist. Die Reben stehen nur 3 Meilen vom Pazifik entfernt und dürften damit die westlichsten der Sonoma Coast sein, von einer der kühleren Lagen dort. »JoAnn's Block« fällt entsprechend elektrisierend mundwässernd aus. Präzise fokussierter kann Chardonnay aus Kalifornien kaum sein.

Die Reben stehen hier auf marinen Sedimentböden. Ross Cobb steuert die Physiologie der Reben dort ausschließlich über gezielte Begrünung. Das kühle Klima und der nährstoffarme Boden sorgen für stahlig frische Säure im Most, die er durch biologischen Säureabbau und Ausbau über 22 Monate auf der Vollhefe in zu 10% neuen Barriques zu harmonisieren versteht. Satt Konzentration trifft auf raffiniert straffen Zug, wie es nur beste weiße Burgunder vermögen. Im feinziselierten Duft reifer Apfel, Zitronengras, salzige Gischt und rauchige Limettenschale, frischer Teig und ein Hauch von Reduktion. Darüber der dezente Einfluß des Holzfaßausbaus. Im Mund erst leicht, frisch und säuerlich, dann beginnt eine intensive, fast ölig wirkende Konzentration im Mundgefühl zu wirken, getragen von einer vibrierend lebendigen Säureader mit kräftigen Zitrusnoten und einer Mineralität, die hochenergetisch am Gaumen nachwirkt. Man denkt an großen Chablis, dem der verhaltene Alkohol von nur 11,2 Vol. % aber die Komplexität der kalifornischen Herkunft nicht verweigert. Beeindruckend gut.

Alkohol: 11,2 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2035  
Restzucker: 0,8 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |  
keine Zusatzstoffe | minimal  
geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,2

0,75l  
CAL21862



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)