



## Chardonnay »Sanford & Benedict« 32th Vintage Celebration Au Bon Climat

Ein Muß für all jene, die cremig weichen Chardonnay lieben, der nach warmer Butter, gelben Früchten und reifer Ananas duftet. Präzise fokussiert bringt Jim Clendenen hier jene »typisch kalifornische« Stilistik auf die Zunge, die in beeindruckender aromatischer Tiefe den Mund mit physischer Substanz füllt, ohne kitschige Klischees zu zitieren, ohne schwer zu sein. Knalletrocken begeistert der Wein mit einer Länge am Gaumen, die Staunen macht. 2016, ein Jahrgang, den wir sehr schätzen, aus einer der besten Lagen für Chardonnay in der neuen Welt, dem nicht nur teuersten, sondern auch ältesten und berühmtesten Weinberg der Central Coast: »Sanford & Benedict«. Ihn hat Jim nicht nur stilistisch mitgeprägt, er hat ihn auch wesentlich mit bekannt gemacht. Er liegt im wärmeren Teil der Santa Rita-Hills, dem Santa Ynez-Valley, wenige Kilometer vom Pazifik entfernt.

Rassig straffe Säure agiert hier in einem buchstäblich »schönen«, mundwässernd frischen Mundgefühl, dessen reife Ananas-Aromen betörend duften, wenn man den Wein nur ausreichend lange dekantiert (nicht kalt, sondern bei kühler Raumtemperatur servieren). Zur Unterscheidung von seiner »normalen« Sanford & Benedict-Version hat Jim hier für ihn speziell gefertigte Fässer verwendet, in denen er den Wein sehr viel länger auf der Vollhefe reifen ließ als üblich. Nur 135 Kisten hat er davon produziert. Wer also in warmen, reifen, gelbgetönten Fruchtaromen schwelgen und Chardonnay als sinnliches Amalgam an Wohlfühl-Weingefühl erleben will, der greife hier zu, solange der Vorrat reicht. Einer der großen stilistischen Chardonnays von Au Bon Climat.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2031+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Sustainable

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

lange Hefereife | unbedingt 2-3 h vor

Genuß dekantieren, hält offen über

Wochen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,35

0,75l

CAL17116



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