



## Chardonnay »PM Staiger« Santa Cruz Mountain Model Farm

Chardonnay, wie man ihn aus Kalifornien kaum erwartet. Der neue, der andere Stil Kaliforniens. Früh gelesen, von einer kühlen Lage in den Santa Cruz Mountains, hoch über dem Pazifik, südwestlich von San Francisco. Der stilistische Gegenpol zum »typisch kalifornischen Chardonnay«. »P-M Staiger« ist ein für kalifornische Verhältnisse historischer Weinberg. Er wurde 1973 wurzelecht mit dem legendären Wente-Klon bepflanzt. Wurzelechte Pflanzungen sind auch in Kalifornien die Ausnahme. Der Klon des einst berühmten Weingutes Wente, das damals eine eigene Rebzucht besaß, ist einer der bekanntesten des Landes. Er steht für intensiv gelbfruchtige Aromen im Chardonnay. Der biologisch zertifizierte Weinberg liegt an einem steilen Südwesthang auf knapp 400 m Höhe. Reichlich Sonnenlicht mit harter UV-Strahlung. Die kalte Pazifikluft mildert die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Und die kargen Böden aus Sandstein und Schiefer fördern in Verbindung mit diesem Mikroklima die Traubenreife zu vollem Geschmack, bei niedrigem Zucker- und hohem Säuregehalt.

Ein gewachsener statt gemachter Chardonnay. Die kühle Lage und das kleinbeerige, wurzelechte Pflanzmaterial ergeben niedrige Erträge, die sich in dichter Physis im Mund bemerkbar machen. Bitte dekantieren Sie den Wein ausreichend lange. Dann öffnet er sich, zeigt sich rassig frisch und mundwässernd animierend im Trunk. Dann duftet er kühl nach frischer Orangenschale, erinnert an Kamille, Jasminblüte und würzigen Honig und offenbart so die aromatische Expressivität des Pflanzmaterials, das jahrzehntelang die Vorstellungen kalifornischen Chardonnays prägte. Hier fällt sie anders aus, beeindruckt mit prägnant salziger Mineralität und rassiger Frische, die an Limone ebenso erinnert, wie an Ananas und Pfirsich. Im Bukett ein Hauch des Holzfasses, der sich sensibel in das harmonische Ganze integriert. Pures Chardonnay-Vergnügen als unverfälschtes Abbild einer spannenden Herkunft.

Alkohol: 12,7 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |  
keine Zusätze | freier Schwefel < 20  
mg/l | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,15

0,75l

CAL19851



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