



Chardonnay »SeaBed Estate«

Radio-Coteau

Großer Chardonnay, wie er in Kalifornien selten ist. Aus kühlem Jahrgang, von kühler, von Eric Suessman zertifiziert biodynamisch bewirtschafteter Lage hoch über dem Städtchen Occidental an der Sonoma Coast. Zum Pazifik sind es nur wenige Kilometer Luftlinie.

Im Duft »typisch kalifornisch«. Gelbwürzig, an Ananas und Exotenoberst erinnernd, darunter mischen sich aufregend grüne Noten, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, getrocknete Kräuter. So riecht er, der legendäre alte Wente-Klon, den Eric Suessman hier 2014 gepflanzt hat. Einfach unverwechselbar.

Im Mundgefühl magisch anders. Kraftvoll griffig und aufregend transparent zugleich. Rassig frisch, beeindruckend tiefgründig und lang am Gaumen, enorm ausdrucksstark in vielschichtig mineralisch pikant gewürzten Nuancen. Ein Chardonnay faszinierend eigener Prägung. Zieht spontan in seinen Bann, fordert Sinne und Aufmerksamkeit aber nachhaltig. Hohes Niveau, das in Anbetracht seiner natürlichen, ungeschminkten Freiheit in Stil und Charakter Burgund bis in die Spitze blaß aussehen läßt. Herkunft, die sich vor allem im Aroma der Rebgenetik manifestiert. Doch auch seine mineralisch salzigen Goldridge-Verwitterungsböden verleihen ihm Ausstrahlung und Physis, die im Gedächtnis bleiben. Unbedingt 4-5 h vor Genuß dekantieren und dann über ein paar Tage hinweg in aller Ruhe genießen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Goldridge soil

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
keine Zusätze | minimal geschwefelt |
Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,19

0,75l

CAL18461



www.weinhalle.de