



Chardonnay »Wingtine«

Radio-Coteau

Wingtine. Eric Sussmann benennt diesen großen Chardonnay nach jenem speziellen Pflug, den er zur Kultivierung seiner Goldridge-Böden verwendet, Sedimenten eines alten Meeresbodens, die aus Sand und Lehm bestehen, die besonders gutes Wasserspeichervermögen besitzen, so daß sie sich als perfekt für den Anbau von Chardonnay und Pinot Noir erwiesen haben. Viele Weinberge der Sonoma Coast stehen auf Goldridge-Böden. Eric Sussmans nur extrem flach den Boden aufbrechender Wingtine-Pflug erhält die Struktur dieser Böden so, daß sein biodynamischer Anbau voll zum Tragen kommen kann.

Im Duft helle Aromen von weißem Pfirsich, Orangenblüte, reifer Aprikose und Zitruszesten im zarten Hauch salziges Butterkaramells. Extrem animierend. Auf der Zunge reife Flugananas und rassig frische Zitrusfrüchte in quicklebendiger Balance von strahlend milder Säure und opulenter Geschmacksinformation. Komplexität, wie man sie nur in den Chardonnays neuer Generation aus Kalifornien findet. Hefig warme Backaromen, die Rasse weißen und gelben Obstes, am Gaumen salzige Spuren, im Mundgefühl aufregend sahnige Konsistenz und fröhlicher Trinkfluß, der das Wasser im Mund laufen läßt. Großer, unmanipuliert natürlicher Biodynamik-Chardonnay der Spitzenklasse, dessen physische Konsistenz großen Burgundern das Fürchten lehrt.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
CAL20459



www.weinhalle.de