



## Chardonnay »Wildcat Mountain Vineyard« 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«. 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 rassischer 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: 13,3 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: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,15

0,75l  
CAL20851



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