



2014

## Chardonnay »St. Barbara County«

Sandhi Wines

Die Chardonnays von Sandhi haben weltweit Furore gemacht. Sie schmücken zahlreiche Weinkarten von Spitzenrestaurants auf der ganzen Welt. Das liegt auch daran, daß der Mann, der hinter diesen Weinen steht, der bekannteste Sommelier Amerikas ist, Rajat Parr. Er hat bei vielen Berufskollegen ein offenes Ohr gefunden.

Rajat hat bei Jim Clendenen von Au Bon Climat gelernt, gearbeitet und sich von ihm inspirieren lassen. Rajat Parr bringt seine legendären Chardonnays unter dem Label »Sandhi Wines« auf den Markt. Sie kommen von den kühlest Weinbergen Kaliforniens wie z. B. den Santa Rita Hills, die nur 3 km vom Pazifik entfernt liegen. Jeder Kilometer Entfernung verändert den Charakter unmittelbar. Rajat Parrs Stilmittel ist eine bewußt sehr frühe Lese, weit vor der Vollreife, um den pH-Wert niedrig zu halten, die Säure frisch und den Wein so schlank wie möglich zu halten.

Dieser Chardonnay hier von verschiedenen Lagen in und um St. Barbara ist der Einstieg in seine Welt. Er vibriert vor Rasse, schmeckt sauer und mager, wenn man ihn ehrlich beschreiben würde, und ist schlank wie sonst was, aber auch mundwässernd anders als erwartet. Eine neue Generation von Chardonnay. Viele junge Produzenten folgen dieser Stilistik. Derart messerscharfen Chardonnay gab es bisher nicht aus Kalifornien. Die bewußt frühe Lese, der wir zunehmend skeptisch gegenüberstehen, extrem karge vulkanische Verwitterungsböden und eine maximal natürliche Weinbereitung liefern einen »nackigen« Chardonnay, der die Frucht Kaliforniens in sich trägt, sich in Fülle und Körper aber von allem unterscheidet, was bisher aus Kalifornien an Chardonnay bekannt war.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,2 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Urgestein | Basalt  
Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,17

0,75l

**29,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14610



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