



2014

Chardonnay »Rita´s Crown«

Sandhi Wines

Die Chardonnays von Sandhi haben weltweit Furore gemacht. Das liegt auch daran, daß der Mann, der hinter diesen Weinen steht, der bekannteste Sommelier Amerikas ist, Rajat Parr. Er hat bei Jim Clendenen von Au Bon Climat gelernt, gearbeitet und sich von ihm inspirieren lassen. Seine »Sandhi«-Chardonnays kommen aus den Santa Rita Hills, die nur 3 km vom Pazifik entfernt liegen. Dort sorgt Rajat Parr durch eine bewußt frühe Lese, weit vor der Vollreife, für seinen Stil, den er als ultrapräzise beschreibt.

Rita´s Crown ist sein Spitzenwein. Ein in der Tat eindrucksvoll dimensionierter Chardonnay rarer Präzision und Stilistik, der mit den ganz Großen Burgunds mühelos mithalten kann. Karg und fast enttäuschend mager auf den ersten Schluck, doch wenn man den Wein bei kühler Raumtemperatur serviert und ihn vorher 4-5 h in der Karaffe atmen läßt, dann legt er los und zeigt, was in ihm steckt. Dann paaren sich Kargheit mit Reife und Präzision mit Körper zu einem rasant losstürmenden, mundwässernd frischen Chardonnay rarer Größe, wie man ihn in Europa lange suchen muß. In Burgund hat man vorwiegend Schwefelbomben aus zu hohem Ertrag im Glas, meist chaptalisiert und mächtig aufgesäuert, hier strahlt pure Natur aus dem Glas, für den angestrebten Stil extrem frühe gelesen, aber eingegriffen in die Weinbereitung wurde hier nicht. Natur-Chardonnay aus dem kühlest Anbaugebiet Kaliforniens. Man glaubt es kaum. Hält sich in der Karaffe über Tage und wird immer spannender, weil feiner, tiefgründiger und delikater.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert gefüllt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,27

0,75l

56,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14612



www.weinhalle.de