



2015

Chardonnay »Napa Valley«

Forman Vineyard

Ric Formans Chardonnay hat nichts mit dem zu tun, was man gemeinhin von kalifornischem Chardonnay erwartet. Ric Forman liebt Chablis, echten Chablis, der nicht mit Milchsäureabbau weich und rund gemacht wurde und deshalb nicht gelb im Glas steht, sondern bleich, fast weiß. Chablis, der nicht aus vollreifen Trauben gekeltert und nicht in neuen Holzfässern ausgebaut wurde. Chablis, der seine kalkige Herkunft in unmissverständlich präziser, messerscharfer Säure auf die Zunge seiner Käufer transportiert.

Ric Forman produziert Chardonnay seit über 35 Jahren. Die Trauben kommen vom ersten Tag an aus dem »Rutherford Star-Vineyard« auf dem sogenannten »Rutherford Bench«, einem tiefgründigen Kiesbett im Talgrund des Napa Valley. Er liest seine Trauben physiologisch reif und presst sie als ganze Trauben ab. Der Most läuft direkt aus der Presse trüb wie er ist in nur zu 10-15 % neue Burgunderfässer, der Rest sind alte gebrauchte Fässer, denn Ric Forman will dominanten Holzeinfluß in seinem Chardonnay vermeiden. Er braucht das Holz aber für das Hefemanagement, denn sein Wein reift über 7 Monate auf der Vollhefe der Gärung, bevor er ihn zum ersten Mal abzieht. Anschließend reift er ihn noch einmal 9 Monate in den Barriques auf der Feinhefe. Den biologischen Säureabbau verhindert Ric Forman ganz bewußt durch Mostschwefelung, die auch für den rassig stahligen kristallinen Charakter des Weines sorgt.

Mit seinem für Kalifornien untypischen Stil hat er sich einen festen Platz in der Chardonnay-Vielfalt Kaliforniens gesichert. Anders als die meisten anderen, reift Ric Formans Chardonnay zuverlässig über zehn und mehr Jahre. Dabei beeindruckt er nicht mit Wucht, Fülle und niedriger Säure, sondern mit Frische und faszinierend kristalliner Reinheit in Duft und Geschmack. Rassig wirkt er und kristallin wie ein sauberer Gebirgsbach. Er erfrischt mit rassig lebendiger Säure und betört im Glas mit gelben Ananas- und Exotenobst-Aromen, ohne daß er gelb oder schwer wirken würde, obwohl er durchaus strammen Alkohol vor sich herträgt. Ric Formans Chardonnay besitzt eher helle als gelbe Aromatik, die an Lindenblüten erinnert, an frisch aufgeschnittene Zitrusfrüchte und einen Tag am Meer. Im Mund wirkt er steinig, gläsern kristallin und rein, aber auch cremig im Gefühl, dicht viskos fließend, trotzdem aber strahlend frisch. Ein verblüffend klarer, trotzdem aber strukturell komplexer Chardonnay, wie es ihn in Kalifornien nur einmal gibt. Extrem haltbar und entwicklungsfähig, spannend anders, erfreulich frisch und unnahbar kühl, aber auch sentimental und sensibel, am Gaumen enorm potent und druckvoll, im Charakter europäisch kühl und doch unverkennbar kalifornisch

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Ohne Milchsäureabbau produziert!
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,4

0,75l

49,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL15301



www.weinhalle.de

reif. Ein Chardonnay, der es schafft, die üblichen Klischees zu vermeiden. Ein echtes Chardonnay-Wunder also, daß man mit Genuß sofort trinken kann, das sich aber auch einzulagern lohnt wie wenige andere. Einer wie keiner, der Sehnsüchte erfüllt, bevor sie entstehen.