



2016

## 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, sondern seine kalkige Herkunft unmissverständlich und in präziser Reinheit auf die Zunge legt.

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 die Trauben dort physiologisch reif und presst sie als ganze Trauben ab. Der Most läuft direkt aus der Presse, trüb wie er ist, in zu nur 10-15 % neue Burgunderfässer, der Rest sind gebrauchte, denn Ric Forman geht es um Klarheit und Transparenz in seinem Chardonnay. 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 verantwortlich ist.

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 durch Frische und kristalline Klarheit in Duft und Geschmack. Wie ein ins Tal stürmender Gebirgsbach wirkt er in seiner rassig lebendigen Säure und Kristallinität. Im Glas betört er mit gelben Ananas- und Exotenobst-Aromen und obwohl er durchaus strammen Alkohol vor sich herträgt, wirkt er in seiner hellen Aromatik, die an Lindenblüten erinnert, an frisch aufgeschnittene Zitrusfrüchte, so frisch wie ein stürmischer Tag am Meer. Im Mund agiert er steinig, gläsern kristallin und rein, aber auch cremig im Gefühl, dicht viskos fließend, trotzdem aber strahlend frisch. Ein strukturell komplexer Chardonnay, wie es ihn in Kalifornien nur einmal gibt. Extrem haltbar und entwicklungsfähig, spannend anders, am Gaumen potent und druckvoll, im Charakter europäisch kühl und doch unverkennbar kalifornisch reif. Ein Chardonnay, der Klischees zu vermeiden weiß und Sehnsüchte erfüllt, bevor sie entstehen.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026  
Restzucker: 0,9 g/l  
Anbau: Naturnah  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Urgestein | Basalt  
Besonderes: Milchsäureabbau  
(Malolaktik) bewusst unterbunden.  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtriert  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,35

0,75l

**45,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL16301



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