



2016

Chardonnay »Sanford & Benedict« Santa Rita Hills

Au Bon Climat

Au Bon Climats Chardonnay »Sanford & Benedict« spielt die Qualität seiner noblen Herkunft gekonnt aus. Location, Location, Location – Herkunft, Herkunft, Herkunft, ist das Zauberwort auch in Kaliforniens Weinszene - obwohl wir Europäer noch immer glauben, die Amerikaner hätten davon keine Ahnung.

Insbesondere bei Pinot Noir und Chardonnay genießt Jim Clendenen von Au Bon Climat als einer der wenigen Ausländer unter den Winzern Burgunds höchste Anerkennung. Vielleicht sind seine Weine deshalb so eigenständig und anders im Vergleich zu den typisch amerikanischen Monster-Tropfen, die man aus Kalifornien eigentlich erwartet?

Jims große Lagen-Chardonnays wirken rassig und frisch in der Säure. Dafür liest er seine Trauben deutlich früher als noch vor wenigen Jahren und baut sie über 12 und mehr Monate auf der Hefe im Holzfaß aus. Ihm geht es um identifizierbaren Charakter, um authentische Frische und Mineralität, um aromatische Komplexität, Finesse und Spiel statt simpler Konzentration, um typisch kalifornische Herkunft mit Eigenart, also nicht um ein im Keller erzeugtes Geschmacksbild.

Jim bündelt sein ganz persönliches Chardonnay-Ideal in diesem legendären Chardonnay des berühmtesten Weinbergs Kaliforniens in den kühlen Santa Rita Hills direkt am Pazifik: »Sanford & Benedict«. Europäisch säurebetont, im Alkoholgehalt verhalten und im Duft exotisch und mundwässernd, wie es nur Kalifornien kann. Großer Chardonnay als animierendes Trinkvergnügen mit zitrusartiger Frische und der Würze frischer Gartenkräuter. Kühl, präzise fokussiert und ungemein animierend verleiht der Jahrgang 2016 diesem Chardonnay Rasse und Frische in einem Entwicklungspotential, das weit über weiße Burgunder hinausgeht. Zehn und mehr Jahre Geduld auf der Flasche belohnen hier mit enormer Komplexität und Tiefgang. Guter Winzer, guter Wein, großes Vergnügen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: 1 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,55

0,75l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL16106



www.weinhalle.de