



2017

## Chardonnay St. Barbara County (K&U-Sonderedition) Au Bon Climat

Ein hinreißend schöner, intensiv duftender, kühl und rassig frisch wirkender Chardonnay, der seine intensive Ananasfrucht der schonenden Weinbereitung von Jim Clendenen und seinem Kellermeister Jim Adelman verdankt. Traditionelles Handwerk. Hefekontakt, schonende Schwefelung, Faßausbau, keine Schönung, keine Filtration.

Wie frischer Rahm läuft der Wein über die Zunge. Den Einfluss der Holzfässer, in denen er ausgebaut wurde, spürt man in Duft und Geschmack. Doch die Fässer sind alt und so dominiert saftig dichte Substanz aus niedrigen Erträgen Duft und Geschmack, getragen von agiler Säure. Jim hat den Wein nur minimal geschwefelt. Er setzt auf natürliche Balance von natürlichem Alkohol und der Frische des kühlen Santa Maria Valley. Die Säure agiert perfekt integriert in feinmaschige Dichte, sorgt für rassiges Spiel in mundfüllend cremiger Substanz. Das kann so nur Kalifornien. Europäische Frische, gepaart mit der Reife und Fülle Kaliforniens, in einem Hauch Schokolade, reifer Ananas, gelber Früchte und orientalischer Gewürze. Typisch Kalifornien, aber ganz anders als das Klischee. Selbstbewußte Eigenständigkeit, souverän im Stil, entspannt im Charakter. Eine Sonderedition, die ihren Wert nachvollziehbar macht.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,7 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Urgestein | Basalt  
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt.  
Zertifiziert organisch, was wir wegen fehlenden EU-Siegels aber nicht deklarieren dürfen.  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,2

0,75l

**28,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

CAL17181



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