



Chardonnay »SeaBed Estate«

Radio-Coteau

Großer Chardonnay, wie er in Kalifornien selten ist. Aus kühlem Jahrgang, von kühler, von Eric Suessman zertifiziert biodynamisch bewirtschafteter Lage hoch über dem Städtchen Occidental an der Sonoma Coast. Zum Pazifik sind es nur wenige Kilometer Luftlinie.

Im Duft »typisch kalifornisch«. Gelbwürzig, an Ananas und Exotenoberst erinnernd, darunter mischen sich aufregend grüne Noten, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, getrocknete Kräuter. So riecht er, der legendäre alte Wente-Klon, den Eric Suessman hier 2014 gepflanzt hat. Einfach unverwechselbar.

Im Mundgefühl magisch anders. Kraftvoll griffig und aufregend transparent zugleich. Aber auch enorm rassig und frisch, beeindruckend tiefgründig und sehr lang im Nachklang, enorm ausdrucksstark in vielschichtig mineralisch pikant gewürzten Nuancen. Ein Chardonnay faszinierend eigener Prägung. Hat nichts mit der alten Vorstellung kalifornischen Chardonnays zu tun: Zieht rassig seine Bahn über die Zunge, die frische Säure wirkt wie Äpfelsäure, der Wein hat aber Milchsäureabbau gemacht. Er fordert die Sinne, braucht Aufmerksamkeit, zeigt hohes Niveau, das in Anbetracht seiner ungeschminkten Freiheit in Stil und Charakter Burgund ziemlich blaß aussehen läßt. Herkunft, die sich vor allem im Aroma der Rebgenetik manifestiert, aber auch sein mineralisch salzig sandiger Sediment-Boden verleiht ihm Ausstrahlung und Physis, die im Gedächtnis bleiben. Unbedingt 4-5 h vor Genuß dekantieren und dann über ein paar Tage hinweg in aller Ruhe genießen.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort -2035
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
keine Zusätze | minimal geschwefelt |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
CAL20461



www.weinhalle.de