Chardonnay »Heintz Vineyard« Sonoma Coast

Radio-Coteau

Die Heintz Ranch liegt nur einen Steinwurf von Eric Sussmans eigenem Weingut Radio Coteau entfernt. Er bewirtschaftet die von Wald umgebene Lage in den Hügeln hoch über Occidental seit vielen Jahren biologisch. Hier stehen 1982 gepflanzte Chardonnay-Reben auf sandigem Goldridge-Lehmboden, auf dem durch mäßig warme Tage und kühle Nächte die Säuren frisch, aber reif und ausgewogen ausfallen.Eric Sussmans Chardonnay »Heintz« vereint die natürliche aromatische Exotik, die diese Lage so charakteristisch auszeichnet, mit der Frische des ungewöhnlichen Jahresverlaufs. Reife Aprikose im Duft, Minze und reife Honignoten, knackig frischer Apfel und gelbe Birne neben reifer Litschi. Da kommt Sehnsucht auf, denn die magische Kombination von rassiger Frische und phenolischer Komplexität, von aufregender Rasse und beruhigender Reife, macht unweigerlich Lust auf den nächsten Schluck. »Heintz« ist großer kalifornischer Chardonnay eigener Prägung. Exemplarisch »kalifornisch«, aber auch aufregend eigenständig. Chardonnay, den man so schnell nicht vergißt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine önologischen Zusätze | minimale Schwefelung [biologisch, aber nicht EU zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
CAL22460

K&U
www.weinhalle.de