Chardonnay »Santa Maria Valley« (K&U-Sonderedition)

Au Bon Climat

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert & ungeschönt | Minimal geschwefelt | Keine Eingriffe | 18 Monate Hefelager im gebrauchten Barrique
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
CAL20181

Typisch Kalifornien? Ja, aber anders als früher, als die Chardonnays noch wuchtig, weich, fett und alkoholbeladen daherkamen und vor neuem Holzfaß nur so strotzten. Jim Clendenen von Au Bon Climat war vor 30 Jahren der erste, der eine andere, weniger klischeehafte Stilistik verfolgte. Frischer, eleganter, säurebetonter (ohne die übliche Aufsäuerung), mit langer Faßreife in gebrauchten Barriques und langem Hefelager, um unfiltriert und ungeschönt abfüllen zu können. Die Frische in seinem Chardonnay des exzellenten, weil kühlen Jahrgangs 2020 ist also natürlich, denn im Santa Maria Valley fallen die Temperaturen abends um 15° C. Dieses Temperaturgefälle verleiht den Weinen Spannung, Frische und agile Säure, aber auch Tiefe und Entwicklungsfähigkeit über Jahrzehnte.

Und doch duftet auch dieser Chardonnay »typisch« nach Kalifornien. Er stammt aus zwei hochliegenden Parzellen eines der berühmtesten Weinberge des kalifornischen Südens, dem »Bien Nacido Vineyard«, und duftet nach reifer Ananas und gelben Exoten-Früchten, nach orientalischen Gewürzen und einem Hauch Schokolade. Dieses bekannte, aber auch eigenständige Aromenprofil verdankt er dem Klonenmaterial, aus dem er gekeltert wurde, dem ältesten, ureigenen Klon Kaliforniens, der dessen Chardonnays weltweit bekannt machte, sie prägte wie kein anderer und der heute wieder bevorzugt angepflanzt wird, weil er sich in Zeiten des Klimawandels bestens bewährt: dem legendären Wente-Klon.

Wie frischer Rahm läuft der Wein über die Zunge. Saftig dichte Substanz aus niedrigen Erträgen, getragen von agiler Säure, dominiert das Mundgefühl. Jim Clendenen setzt auf die Balance von natürlichem Alkohol und der Frische des kühlen Santa Maria Valley. Er präsentiert diesen Chardonnay in der Säure harmonisch integriert in feinmaschige Dichte und rassiges Spiel in mundfüllend cremiger Substanz. Die (fast) perfekte Kombination von europäischer Rasse mit der Reife und physischen Substanz der neuen Welt, wie man sie in dieser Intensität und Harmonie nur in der qualitativen Spitze Kaliforniens erleben kann.

Wenn möglich am Abend vor dem Genuss in eine Karaffe dekantieren und dann nicht eiskalt, sondern nur kühl servieren.

K&U
www.weinhalle.de