



Chardonnay »Wildcat Mountain Vineyard« Model Farm

Wildcat Mountain. Eine phantastische, fast dramatisch schöne Lage, völlig isoliert auf einem windgepeitschten Bergrücken liegend, der das Sonoma Valley von Petaluma im Westen trennt. Alte Reben auf kargem, felsigem Vulkangestein. Der angeblich kälteste Weinberg Nordkaliforniens. Den kalten Winden vom nahen Pazifik ebenso ausgesetzt, wie dem kalten Nebel aus der San Pablo Bay nördlich von San Francisco. Trotz der widrigen Verhältnisse reifen die Trauben aber optimal aus und so ist dieser Jahrgang 2020 ein historischer Wein aus einem historischen Jahr. Seine Trauben wurde von Joanna Wells und ihrem Mann samt Helfern in den frühen Morgenstunden jenes 17. Augustes geerntet, an dem Gewitter jene riesigen Wildfeuer auslösten, die dazu führten, daß die Rauchwolken, die wochenlang über Nordkalifornien lagen, die meisten Trauben aromatisch so kontaminierten, daß kaum ein Wein des Jahrgangs abgefüllt werden konnte. Ein Milliarden Schaden für Kaliforniens Winzer.

Ein besonderer Wein, der seinen so strahlend frischen, mundwässernd stahligen Charakter nicht nur dem felsigen Vulkanboden verdankt, sondern auch einem speziellen französischen Klon aus der Champagne, der zwar gelbe kalifornische Reife im Aroma zuläßt, im Mund aber auf steinige, rasiermesserscharfe Mineralität setzt, die jedem weißen Burgunder den Neid ins Gesicht treiben müßte. Joanna hat ihn in neutralen französischen Eichenfässern spontan vergoren und auf der Vollhefe ausgebaut, ihn dann im Edeltahltank flaschenreif gelagert. Ein berauschend schöner Wein mit raffiniert anspruchsvollem Bukett voller Äpfeln, Birnen, Orangenschalen und einem Hauch gerösteter Mandeln, die von steinig erdigen Noten und hellen Blütenaromen eingerahmt werden. Da lebt sie auf im Glas, die kühle Lage. Im Mund präsentiert sich der Wein hell und komplex in dichtem Kern durch niedrige Erträge, strahlend vor Mineralität in pikant würziger Säure, die ihm einen so eleganten, wie druckvollen Nachklang verleiht. Ein herausragend guter Chardonnay neuer Generation aus Kalifornien, dem ein paar Jahre im Keller sehr gut tun werden.

Alkohol: 13,3 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
keine Zusätze | freie SO₂ < 20 mg/l |
Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,15

0,75l
CAL20851



www.weinhalle.de