



WEIN AM LIMIT

EST. 2012

2019 CHARDONNAY - HANZELL VINEYARDS

MAGNUM

HANZELL VINEYARDS - SONOMA VALLEY, USA



Der Estate Chardonnay ist der Klassiker und flüssige Visitenkarte des Weingutes. Die im Schnitt 40 Jahre alten Reben wachsen auf vulkanischem Boden mit Lehmauflage auf 125-245 Meter Meereshöhe. In dieser Blend stammen die Beeren aus den 5 Hauslagen (de Brye, Day, Ramos & Zellerbach, und Ambassador's 1953 Vineyard). Kurze zweistündige Maischestandzeit, ein großer Teil des Weines werden im Stahltank vergoren, der restliche Part in neuen und gebrauchten Barriques, in denen der Wein ein Jahr reifte. Dieser Teil der Blend durchläuft auch die malolaktische G&a...

REBSORTE Chardonnay	APPELLATION Sonoma Valley AVA	ALKOHOLGEHALT 14 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU neues Barrique, Edelstahl	REGION Sonoma	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA gemäßigt, maritim	LAND USA	GESAMTSÄURE 6,5 g/l	TRINKTEMPERATUR 12-14°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Lehm, Ton, vulkanisches Gestein	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT 3,49	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2044	ABFÜLLER Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 125 - 245 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529

HANZELL VINEYARDS

Dass die "neue Welt" garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Cellars haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir...

