

# CHARDONNAY „MICHAEL MARA“

MATTHIASSEN WINES - SONOMA VALLEY, U.S.A.



Westlich vom Städtchen Sonoma liegt dieser traumhaft gelegene Weingarten auf vulkanischem Untergrund. Der deutlich maritime Einfluss verleiht den Weinen eine kühle Frische und Saftigkeit. Die Beeren wurden in zwei Durchgängen gelesen. 70 % im ersten, um die natürliche Säure zu erhalten und die restlichen 30 % im zweiten, um reife Noten zu erhalten. Die Reichhaltigkeit, die exotische Fruchtigkeit, die staubige Mineralität, die jodige Salzigkeit und die aromatische Konzentration sind kein Wunderwerk der Technik, sondern Ausdruck eines großartigen Terroirs. Ganztraubenpressung, dann wurde er 18 Monate in zwei neuen und acht gebrauchten Barriques auf der Feinhefe (ohne Batonnage) gereift. Keine weiteren Einflüsse wie z. B. Schwefel. 3.000 Flaschen.

<b>ANBAUGEBIET</b> Sonoma Coast	<b>CHARAKTER</b> Opulent, fruchtig, mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 - 15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Sonoma Coast AVA	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 12 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Matthiassen - Napa, CA 94581 - USA	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Mild und warm mit maritimem Einfluss. Teilweise kühl	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Keine Zertifizierung	<b>FERMENTATION</b> Sanfte Ganztrauben-Pressung, fermentiert in gebrauchten franz. Barriques	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Gestein aus vulkanischem Ursprung, Lehm	<b>REBSORTE</b> 100% Chardonnay (Klon 4)	<b>AUSBAU</b> 18 Monate auf der Feinhefe in franz. Barriques mit 20% Neuholzanteil. Ohne Batonnage aber mit malolaktischer Gärung. Ohne Schöning und Kaltstabilisierung abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 10 - 14 °C



Jill und Jeff Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut, war alles andere einfach. Eher war er lang, steinig und mit viel Überzeugungsarbeit verbunden. Das Ehepaar stammt aus dem amerikanischen Norden und ist auf ganz unterschiedliche Weise mit dem Weinbau verbunden. Steve stammt von einer Farm in North Dakota und studierte Weinbau an der UC Davis mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit. Seine Beobachtungsgabe, Auffassung, konträre Meinung und Talent verhalfen ihm zu einer Karriere in der er heute die ganz großen Player im Weingeschäft mit seinem Rat bedient. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.