

# 2020 Chardonnay - Fougue

PEARL MORISSETTE - NIAGARA PENINSULA, KANADA

*Pearl Morissette*



Der 2020er Jahrgang lässt sich ohne weiteres 8-10 Jahre einkellern. Wer ihn trinken möchte, gibt ihn 1-2 Stunden vorab in die Karaffe. Die Trauben stammen aus einem mit über 10.000 Reben sehr dicht bepflanzten Weinberg der VQA Creek Shore. Geschmeidig und üppig aber pulsierend und mit lebhafter Energie, aber auch einer kompakten Herbheit. Ein dichtes Gewebe von Frucht und Salzigkeit. "Fougue" steht für Enthusiasmus, Begeisterung und feurigen Mut. Das passt bei diesem Wein wie die Faust aufs Auge. Die Chardonnay Trauben werden von Hand gelesen und als ganze Trauben gepresst. Vergoren in gebrauchten Demi-Muids, wo er die Malo durchlebt und für insgesamt 18 Monate auf der Hefe lagert. Ein feiner, sehr präziser Ausdruck dieser Sorte, durchaus an Burgund erinnernd, grazil und fein, saftig-frisch und kühl mit mittelkräftigem Schmelz. Next level. Ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Niagara Peninsula	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	<b>Appellation</b> VQA Creek Shore	<b>Säure</b> 5,81 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kiesel, kieselhaltiger Ton, Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan
<b>Höhe über N.N.</b> 126 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in Demi-Muids	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine - und Weine generell - entspricht. François Morissette erlernte sein Handwerk über zehn Jahre bei einigen der berühmtesten Produzenten des Burgunds: Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle. 2007 entschloss er sich, zusammen mit seinem Partner Mel Pearl, ein eigenes Weingut auf der Halbinsel Niagara Peninsula zu gründen. Ihre Weine passen in keine Schublade. Sie sind von wunderbarer Klarheit und Ausdruck ihrer Herkunft, mit einer verblüffenden Sortentypizität.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.