

2018 SEBELLA CHARDONNAY

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Die Sebella Range ist ein großartiger Wert, wenn es um die strahlend schöne kalifornische Frucht geht, die hier im Glas eingefangen wird. Junge Parzellen auf 150-200 Meter über dem Meer die auf rotem Ton mit vulkanischem Untergrund gepflanzt sind. Lange, kühle Vergärung im Stahltank, keine malolaktische Gärung und sechs Monate in gebrauchten Barriques gereift, ohne an Barriquities zu leiden. Ein Bilderbuch Chardonnay mit einer frischen mundwässernden Rieslingsäure... Brillant, steinig, mineralisch, salzig und sehr pur und direkt. Grüner Apfel, Nektarine und Meyer Lemon in der Nase. Tolle Länge und ein Wein mit dem Drive eines Sportwagens dem man nur schwer widerstehen kann.

Rebsorte Chardonnay	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 90 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Boden Ton, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. 150 - 200 Meter	Ausbau 6 Monate in gebrauchten franz. Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das 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-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.