

2016 CHARDONNAY „HANZELL VINEYARDS“

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Im Schnitt sind die Reben 30 Jahre alt und stammen aus den unterschiedlichen Crus des Weingutes: De Brye, Zellerbach, Ramos, Day und dem legendären Ambassador's 1953 Vineyard, die sich auf 180 - 280 Meter über Meereshöhe befinden. Der Boden ist ein vulkanisch geprägtes Lehm-Ton-Gemisch, der für die Mayacaymusberge typisch ist. Zwei Drittel des Weines wurden im Stahltank und ein Drittel im Holzfass vergoren. Minimale Battonage und wiederum etwa ein Drittel ging durch die malolaktische Gärung. Die Reifung erfolgte ein Jahr in französischen Barriques. Ein langlebiger Klassiker mit einem traumhaften Duft von Kamille, Blüten, Papaya, Granny Smith Apfel und Melone. Kräftig, nicht überladen, lang anhaltend. Der steinige Charakter wird niemals durch den Barriquesausbau verdeckt. Eine gekonnt interpretierte Quintessenz aus dem Besten, was Alte und Neue Welt zu bieten hat.

Region Sonoma	Appellation Sonoma Valley AVA	Klima gemäßigt, maritim	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Lehm, Ton, vulkanisch	Höhe über N.N. 180 - 280 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Rebsorte Chardonnay	Ausbau 12 Monate in gebrauchten franz. Barriques	Alkoholgehalt 14%	Internationale Bewertungen 93+ P. eRobertParker	Restzucker



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-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.