

2018 Chardonnay - Michael Mara Vineyard

MATTHIASSEN - SONOMA, USA



Westlich vom Städtchen Sonoma liegt dieser traumhaft gelegene Weingarten auf vulkanischem Untergrund. Blut, Schweiß und Tränen haben das Team von Matthiassons an den Rand der Verzweiflung gebracht, als sie den Weingarten vor 20 Jahren auf dem felsigen Untergrund angelegt haben. Die Beeren der ersten Jahrgänge mussten sie verkaufen, um diese waghalsige Unternehmung zu finanzieren. Nur ein kleiner Teil blieb im eigenen Keller. Fast wären sie bankrott gegangen. Der deutlich maritime Einfluss verleiht den Weinen eine kühle Frische und Saftigkeit. Die Beeren werden in zwei Durchgängen gelesen. 80% im ersten, um die natürliche hohe Säure des Klons 4 zu erhalten und die restlichen 20% im zweiten, späteren Durchgang 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. Ein Ausnahmewein, der sich vor seinen Brüdern und Schwestern im Burgund nicht verstecken braucht. 2400 Flaschen

Rebsorte Chardonnay	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Sonoma Coast AVA	Säure 6,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Lehm, vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Matthiasson - Napa, CA 94581 - USA
Höhe über N.N. 12 Meter	Ausbau 18 Monate in französischen Barriques (20% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Jill und Steve Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut war alles andere einfach. 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. Im Zentrum seiner Arbeit stehen Biodiversität im Weinberg, perfekte Reife ohne hohe Zuckerkonzentration und moderate Erträge. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.