

2021 Chardonnay - Linda Vista

MATTHIASSEN - NAPA VALLEY, USA



Seit dem Jahr 2011 wird dieser Weingarten - im Oak Knoll District direkt hinter der Matthiasson Winery - organisch bewirtschaftet. Die Reben sind 1989 gepflanzt und stehen an einem luftigen, sonnendurchfluteten Platz mit viel Windbewegung von der nahegelegenen San Pablo Bay. Das Geheimnis dieses unglaublich eleganten Chardonnays ist seine Balance und penible Vinifikation. Dabei achtet das Paar genau auf den richtigen Lesezeitpunkt zwischen Unter- und Überreife. Die ersten Trauben schmecken noch nach Zitrusaromen und die letzten nussig oder sogar honigartig. Denn im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten werden die Beeren in fünf Durchgängen aufwendig gelesen. Ganztraubenpressung, Spontangärung in neutralen (ungetoasteten) Holzfässern, keine Schönung oder Stabilisierung, kaum Batonnage. Wer glaubt, kalifornischer Chardonnay muss wie ein Karamelbonbon mit Sperrholz schmecken, der sollte diesen Stoff trinken, der von pulsierender Frische und Mineralität geprägt ist. Noten von grünen und roten Äpfeln, süßsaurer Meyer Lemon, Pfirsich und Honigmelonen prägen die Nase und den Gaumen und sorgen für eine himmlische Reise in die Welt der feinen kalifornischen Cool Climate Chardonnays. Die feine Linie der Säure bewässert die Zunge. Hervorragend lässt sich der Wein mit Austern oder einem knusprigen Backhähnchen kombinieren. Das zaubert einem ein breites Grinsen ins Gesicht! California here we go!

Rebsorte Chardonnay	Region Napa Valley	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, Teilweise kühl	Appellation Oak Knoll District AVA	Säure 7,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Lehm, marine Sedimente, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Matthiasson - Napa, CA 94581 - USA
Höhe über N.N. 10 Meter	Ausbau In gebrauchten franz. Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.