

CHARDONNAY „LINDA VISTA“

MATTHIASSEN WINES - SONOMA VALLEY, U.S.A.



Seit dem Jahr 2011 wird dieser Weingarten – im Oak Knoll District direkt hinter der Matthiasson Winery – organisch bearbeitet. Die Reben sind 25 Jahre alt und stehen an einem luftigen, sonnendurchfluteten Platz. 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 Holzfässern, minimale Batonnage, keine Schönung oder Stabilisierung. Wer glaubt, kalifornischer Chardonnay muss wie ein Karamelbonbon mit Speerholz schmecken, der sollte etwas anderes trinken. Die Anderen trinken diesen Stoff, der von einer pulsierenden Frische und Mineralität geprägt ist. California here we go!

ANBAUGEBIET Napa Valley	CHARAKTER Fruchtig, frisch mit Schmelz	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 - 15 Jahre
APPELLATION Oak Knoll District AVA	HÖHE ÜBER NN 10 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Matthiasson - Napa, CA 94581 - USA	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Mild und warm mit maritimen Einfluss. Teilweise kühl	ZERTIFIZIERUNG Keine Zertifizierung	FERMENTATION Sanfte Ganztrauben-Pressung, fermentiert in gebrauchten franz. Barriques	KARAFFIEREN Ja
BODEN Lehm, Ton und marine Ablagerungen	REBSORTE 100% Chardonnay	AUSBAU Auf der Feinhefe aber ohne Bâtonnage. 2/5 der Fässer mit malolaktischer Gärung. Ohne Schönung und Kaltstabilisierung abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 14 °C



Jill und Jeff Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut, war alles andere einfach. Eher war er lang, steinig und mit viel Überzeugungsarbeit verbunden. Das Ehepaar stammt aus dem amerikanischen Norden und ist auf ganz unterschiedliche Weise mit dem Weinbau verbunden. 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. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.