

2013 BELL HILL CHARDONNAY

BELL HILL - NORTH CANTERBURY, NEUSEELAND



Gibt es Terroir in der neuen Welt oder nicht? Wer diesen nach Feuerstein, weißen Blüten und Citrusfrüchten duftenden Wein einmal probiert hat, der kommt nicht mehr von ihm los und stellt diese Frage künftig nicht mehr. Hier paart sich das moderat kühle Klima von Canterbury mit der Intensität, die der Frucht der Südhalbkugel zu eigen ist. Die Brillanz und Präzision sind schwer zu toppen. Eigenständig, finessenreich und mit einem geradlinigen Geschmack der ein salziges Geschmackserlebnis hinterlässt. Leider gibt es nur 5 Fässer (20% Neuholz) in denen der Wein 1 Jahr reifte, es folgten 8 weitere Monate im Tank zu Harmonisierung vor der Abfüllung. 1400 Flaschen

ANBAUGEBIET North Canterbury	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION North Canterbury	HÖHE ÜBER NN 180 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Bell Hill Vineyard - Waikari 7442, North Canterbury, New Zealand	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA gemäßigt	ALKOHOL 13 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfit	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kalk, Lehm, Löss, Ton	REBSORTE Chardonnay	AUSBAU 12 Monate in französischen Fässern (20 % Neuholz-Anteil)	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 14° C



An diesem historischen Platz auf der Südinsel Neuseelands am Old Weka Pass, zu dem schon die Maori vor tausend Jahren eine besondere Beziehung pflegten, errichteten Sherwyn Veldhuizen und Marcel Giesen im Jahr 1997 ein 2 Hektar kleines Weingut. Das Duo war von Anfang an beseelt von einer europäisch inspirierten Tradition, die den Ausdruck einer unberührten Landschaft verkörpern sollte. Es war die Geburtsstunde eines großen Weines. Nach diesem Flecken Erde mit seinem idealen Terroir hatten sie lange gesucht. In den folgenden Jahren sollte sich herausstellen, dass sie ihn auch gefunden hatten. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.