

2020 Sauvignon Blanc - Randle Hill Vineyard

ARNOT-ROBERTS - MENDOCINO, USA

ARNOT-ROBERTS



Diese außergewöhnliche Lage wurde bereits 1982 gepflanzt und wird biologisch bewirtschaftet. Sie liegt bei Mendocino ganz im Norden des Golden State. Dieser strahlende Sauvignon wurde in 2020 erstmalig gekeltert. Sehr exotisch, mit viel grünem Apfel, Limone und Gartenkräutern in der Nase. Im Geschmack salzig, kalkig-mineralisch und sehr animierend. Er schwebt mit einer feinen Frische und Eleganz förmlich über die Zunge und ist Kaliforniens Antwort auf feinste Sancerre. Ganztraubenpressung, Spontangärung und Reife von 75% des Weines in gebrauchten Barriques und die restlichen 25% im Stahltank gereift. Ein knackiger frischer Stoff der nur auf ein Stückchen frischen Fisch wartet. Dann explodiert es.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Mendocino	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen 90 P. Antonio Galloni (Vinous)
Klima Gemäßigt maritim	Appellation Yorkville Highlands AVA	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Arnot-Roberts, Healdsburg, CA-95448
Höhe über N.N. 305 Meter	Ausbau 75% für 10 Monate in neutralen franz. Holzfässern, 25% in Edelstahl	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



In einer kleinen, bescheidenen Lagerhalle in Healdsburg in Nordkalifornien, entstehen einige der faszinierendsten Weine der neuen Generation. Das ist auf jeden Fall die Meinung des einstigen Mannes neben Robert Parker, Antonio Galloni. Dieses kleine Weingut produziert keine holzüberladenen Alkoholholgranaten, sondern feine, elegante Weine, die aus den kühleren Ecken und besten Lagen des „Sunshine States“ stammen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.