

2013 Chardonnay - Hanzell Vineyards *Library Reserve*

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Ein Late-Release, der seinesgleichen sucht und das Reifepotential der Hanzell Gewächse verdeutlicht. Im Schnitt sind die Reben 40 Jahre alt und stammen aus den unterschiedlichen Crus des Weingutes: De Brye, Zellerbach, Ramos, Day und dem legendären Ambassador's 1953 Vineyard, die sich auf 180 - 280 Meter über Meereshöhe befinden. Der Boden ist ein vulkanisch geprägtes Lehm-Ton-Gemisch, der für die Mayacaymusberge typisch ist. Zwei Drittel des Weines wurden im Stahltank und ein Drittel im Holzfass vergoren. Minimale Battonage und wiederum etwa ein Drittel durchlief die malolaktische Gärung. Die Reifung erfolgte ein Jahr in neuen französischen Barriques und im Edelstahltank. Das Jahr 2013 war geprägt von einem trockenen und warmen Frühling, der für eine frühe und ergiebige Vegetationsperiode sorgte. Zahlreiche Ausdünnungsdurchgänge an der Rebe waren erforderlich, um am Ende perfekt selektiertes Lesegut zu haben. Die Sommerhitze gepaart mit den im Sonoma typischen kühlen Nächten, ergibt einen langlebigen Klassiker mit einem komplexen Duft von Kamille, Blüten, Papaya, Granny Smith Apfel und Honigmelone. Kräftig, nicht überladen, langanhaltend, mit viel Spannung, frisch wie am ersten Tag und kaum tertiär geprägt. Der steinige Charakter wird nicht durch den Barriquesausbau verdeckt, sondern ergänzt. Eine gekonnt interpretierte Quintessenz aus dem Besten, was Alte und Neue Welt bietet.

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Rebsorte Chardonnay | Region Sonoma | Restzucker <1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 12-14° | Internationale Bewertungen 93 Punkte Stephen Brook / Decanter |
| Klima gemäßigt, maritim | Appellation Sonoma Valley AVA | Säure 6,7 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre |
| Boden Lehm, Ton, vulkanisch | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 14% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA |
| Höhe über N.N. 180 - 280 Meter | Ausbau 12 Monate in franz. Barriques (25% Neu) und 75% im Edelstahltank. | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg |



Das die "neue Welt" garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Cellars haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.