

2018 CHARDONNAY "WATSON RANCH"

ARNOT-ROBERTS - SONOMA, USA

ARNOT-ROBERTS



Am südlichsten Ende des Napa Valley, mit herrlichem Blick auf San Francisco und die San Pablo Bay befindet sich diese windgepeitschte, kühle Lage, die 1993 gepflanzt wurde. Aufgrund der marinen Meeresablagerungen auf Kalkstein, ist dieser Platz einzigartig und perfekt für einen schlanken, feinen Chardonnay mit viel Charakter und herber Geschmacksvielfalt. Eine seltene Variante, der sonst eher reich schmeckenden und holzgeprägten, kalifornischen Chards.

Rebsorte Chardonnay	Region Sonoma	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt maritim	Appellation Napa Valley AVA	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Meeresablagerungen über Kalkstein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Arnot-Roberts, Healdsburg, CA-95448
Höhe über N.N. 130 - 150 Meter	Ausbau Im Stahltank vergoren und Ausbau in neutralen franz. Holzfässern	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 Alkoholgranaten, sondern feine, elegante Weine, die aus den kühleren Ecken und besten Lagen des „Sunshine States“ stammen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.