

2017 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 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 93 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima Gemäßigt maritim	Appellation Napa Valley AVA	Gesamtsäure 6,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Meeresablagerungen über Kalkstein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Arnot-Roberts, Healdsburg, CA-95448
Höhe über N.N.	Ausbau Im Stahltank vergoren, gereift in 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 Alkoholholgranaten, sondern feine, elegante Weine, die aus den kühleren Ecken und besten Lagen des „Sunshine States“ stammen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.