

2015 CHARDONNAY „AMBASSADORS 1953“

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Hier wächst sozusagen die Ursuppe des kalifornischen Chardonnays im Weinberg. Das von Botschafter James D. Zellerbach 1953 gepflanzte Rebmaterial kam vom Nachbarweingut Stony Hill, die den alten "Wente Klon" verwendeten, den ältesten Kaliforniens. Die Kombination aus Trockenheit im Sommer und Kälte während der Blüte hat wieder zu extrem kleinen Erträgen geführt, so Winemaker Michael Mc Neill. Warme Nachmittage, aber kühle Nächte führen zu einem perfekten natürlichen Zusammenspiel. 80% des Mostes wurde im Stahltank vergoren, 20% in Barriques mit anschließender malolaktischer Gärung. Gereift für ein ganzes Jahr im Barrique. Ein großartiger Chardonnay mit Kräuternoten, exotischen Früchten und einer lebhaften, mundwässernden Säure. Ein Meisterstück, das zum Besten gezählt wird, was der "Golden State" bietet und von dem es leider nur ca. 1.000 Flaschen gibt.

Rebsorte Chardonnay	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Boden Lehm, Ton, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 12 Monate in 80% gebrauchten und 20% neuen franz. Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dass 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.