

2017 CHARDONNAY „HANZELL VINEYARDS" MAGNUM

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Die im Schnitt 40 Jahre alten Reben wachsen auf vulkanischem Boden mit Lehmauflage auf 300-400 Meter Meereshöhe. In dieser Blend stammen die Beeren aus den 5 Hauslagen (de Byre, Zellerbach, Day, Ramos und 1953 Ambassadors Vineyard). Kurze zweistündige Maischestandzeit und 70% des Weines werden im Stahltank vergoren, die restlichen 30% in neuen und gebrauchten Barriques, in denen der Wein ein Jahr reifte. Dieser Teil der Blend durchläuft auch die malolaktische Gärung, die den Wein etwas runder und weicher macht. In der jetzigen jugendlichen Phase noch deutliche Holznoten die sich im Laufe der Zeit besser integrieren werden, zusätzlich die knackige kühle Zitrus- und Apfelduftigkeit, Kräuternoten und am Gaumen vibrierend frisch, satt und ausbalanciert. Dieser Wein kann sicher zwei Dekaden reifen, aber es ist schwer die Finger von ihm zu lassen.

Rebsorte Chardonnay	Region Sonoma	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 92 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 7,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Lehm, Ton, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. 300 - 400 Meter	Ausbau 12 Monate in franz. Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 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.