

2019 Chardonnay - Hanzell Vineyards

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Der Estate Chardonnay ist der Klassiker und flüssige Visitenkarte des Weingutes. Die im Schnitt 40 Jahre alten Reben wachsen auf vulkanischem Boden mit Lehmauflage auf 125-245 Meter Meereshöhe. In dieser Blend stammen die Beeren aus den 5 Hauslagen (de Brye, Day, Ramos & Zellerbach, und Ambassador's 1953 Vineyard). Kurze zweistündige Maischestandzeit, ein großer Teil des Weines werden im Stahltank vergoren, der restliche Part 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. 2019 war geprägt von warmen Sonnentagen und kühlen Nächten. Ein optimales Jahr da die Trauben gleichmäßig Reifen konnten. In der jetzigen jugendlichen Phase zeigt er spürbare Holznoten, die sich im Laufe der Zeit besser integrieren werden. Wenn jung trinken, ab in die Karaffe mit ihm und etwas temperieren. Zusätzlich die knackige kühle Zitrus- und Apfelduftigkeit, Grapefruit, Mandarine, Quitte und ätherische Kräuternoten wie Kamille. Ein sehr distinguerter, zurückhaltender und ausgewogener Stil, der von Anfang an zeigt: Ich kann mehrere Jahrzehnte reifen. Der Geschmack ist leichtfüßig, elegant und mit einer laserstrahlartigen Säure köstlich ausbalanciert. Dieser Wein kann sicher zwei Dekaden reifen. Es ist dennoch schwer, die Finger von ihm zu lassen. Understatement und Finesse pur - Sonoma We Love you!

Rebsorte Chardonnay	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 93 P. Antonio Galloni / Vinous
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Säure 6,5 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. 125 - 245 Meter	Ausbau 12 Monate im neuen franz. Barrique (27%) und Edelstahltank (73 %)	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.