WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

CHARDONNAY „FOUGUE“

PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH , KANADA

Dieser sehr dicht mit über 10.000 Stöcken auf den Hektar gepflanzte und nach Nordosten ausgerichtete Weinberg, wurde in 1/3 Fuder und 2/3 Betongebinden vergoren und gereift. Ein feiner, sehr präziser Ausdruck dieser Sorte, sehr elegant und fein, saftig frisch und kühl. Erstmalig bei „Wein am Limit“.

ANBAUGEBIET Niagara Peninsula	**CHARAKTER** Komplex, elegant, fruchtig, mit Schmelz	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 5 -10 Jahre
APPELLATION VQA Creek Shore	**HÖHE ÜBER NN** 80 - 100 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Burgunderglas
KLIMA Gemäßigt Kontinental beeinflusst vom Lake Ontatio	**ZERTIFIZIERUNG** Ohne Zertifikat	**FERMENTATION** Ganztraubenpressung. Spontane erste -und malolaktische Gärung.	**KARAFFIEREN** Ja
BODEN Kalk, Lehm, Ton	**REBSORTE** Chardonnay	**AUSBAU** 12 Monate Ausbau zu 1/3 in gebrauchten Fuderfässern und 2/3 in Betongebinden. Ungeschönt und unfilitriert abgefüllt.	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 10 - 14° C

Dieses kleine Weingut ist mit Sicherheit der größte Exot im Programm von Wein am Limit und gleichzeitig wahrscheinlich die größte Überraschung. Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Wein überhaupt – entspricht. Francois Morissette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk lernte er 10 Jahre lang bei einigen der berühmtesten Weingütern des Burgunds. Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle waren seine Arbeitgeber. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.