



## Chardonnay

Santa Barbara County, Our Lady of Guadalupe Vineyard

Spielt in der Liga eines Premier Cru aus Meursault

### **Beschreibung:**

Dave Phinney hat im Napa-Valley oder Roussillon beeindruckende Weine geschaffen, aber sein neuestes Projekt forderte ihn am meisten. Lange grübelte er über die Idee nach, wie er burgundische Weine auch in seiner Heimat Kalifornien erzeugen könnte. Bei Santa Barbara stiess er auf das passende Terroir: die Santa-Rita-Hills bilden einen «West-Ost-Korridor» und profitieren von pazifischen Meeresbrisen und Nebeln, die bis in die Weinlagen ziehen. Ganz klassisch strahlt sein Chardonnay, nachhaltig angebaut und in französischem Holz vergoren. Blasses Gelb, Zitrus in der Nase, am Gaumen dann Aprikose und Pfirsich, dazu etwas weisse Schokolade, sehr konzentriert, sehr spannend, sehr dicht – Weinkritiker Antonio Galloni war hingerissen von diesem «tiefen, exotisch-explosiven Chardonnay.»

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Subregion:</b>	Central Coast
<b>Produzent:</b>	Our Lady of Guadalupe Vineyard
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1312224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Santa Barbara County  
Our Lady of Guadalupe Vineyard

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Decanter 96/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 9 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weissweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.