



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.»

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: Central Coast

Produzent: Our Lady of Guadalupe Vineyard

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1312222

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Santa Barbara County
Our Lady of Guadalupe Vineyard

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.