

Stimson Estate Cellars Chardonnay

Columbia Valley, Washington State



Kategorie:	Weisswein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Frisch und unkompliziert
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	9-12 °C
Servierempfehlung:	Zu
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	82 10 52

Charakteristika

Dieser Chardonnay zeigt, dass neue Welt auch frisch und elegant sein kann. Die Frucht ist in diesem Wein deutlich im Vordergrund und zeigt eine unheimliche Frische in Kombination mit saftige Fruchtaromen. Das ist Washington für jeden Tag, oderglasweise im Restaurant.

Klima/Terroir

Washington liegt im pazifischen Nordwesten der U.S.A., auf dem gleichen Breitengrad wie Bordeaux. Die Trauben wachsen östlich der Cascade Mountains, wo es ein trockenes, kontinentales Klima gibt. Die warmen Sommertage ergeben eine saftige Frucht während die kühlen Nächte und Weinlese Säure und Frische in den Trauben halten. Deshalb hat Washington eine wesentlich frischere Stilistik als sonstige Neuwelt Weine. Die wurzelechten Reben ergeben dazu eine ausgeprägteren Rebsortencharakteristik. Der Boden ist sandig mit Löss, mineralischen Schichten und dem Vulkangestein Basalt.

Ausbau

Die gekühlte langsame Gärung verleiht dem Wein frische Aromen. 70% des Weines werden 10 Monate im Stahltank ausgebaut, um die frische Frucht im Vordergrund zu behalten. 30% werden in der Zeit in hauptsächlich gebrauchten Barriques gereift, inklusive Malolaktische Gärung für extra Schmelz.

Das Weingut

Die Stimson Estate Cellars Weine werden auf Chateau Ste. Michelle hergestellt. Das Chateau befindet sich auf dem historischen Grundstück von Holzbaron Frederick Stimson. Chateau Ste. Michelle ist das älteste und meist prämierte Weingut im letzten unentdeckten Premium Weingebiet der Welt. Deutsche und französische Immigranten brachten Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Reben in diese Region, und 1967 hat Chateau Ste. Michelle den ersten kommerziellen Wein aus Washington auf dem Markt gebracht.

