

Chateau Ste Michelle

Indian Wells Chardonnay

CHATEAU STE. MICHELLE, WASHINGTON STATE
USA

Charakteristik

Ich bin: Vollmundig & cremig

Ich passe perfekt zu: Hummer, Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Scampi oder Kalbsmedaillons.

Mein Geschmack erinnert an: Ananas, Maracuja, Guave, Butterscotch, Karamell

Terroir

Herkunft: Columbia Valley, Washington State

Boden: Sand / Löss / Basalt

Ausbau

- Die reifen Trauben wurden leicht gepresst und Hefe hinzugegeben, die für akzentuierte, fruchtbetonte Aromen sorgt.
- 98% sur lie für 7 bis 9 Monate gelagert, um die Frucht- und Eichenaromen zu integrieren und ein reichhaltiges Mundgefühl zu erzeugen.
- Reifung in einer Kombination aus einem Jahr alter französischer und amerikanischer Eiche, neutraler Eiche und Edelstahl.

Das Weingut

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. 1967 hat Chateau Ste. Michelle den ersten kommerziellen Wein aus Washington auf dem Markt gebracht. Das Potenzial dieser Region haben auch Ikonenwinzer Marchesi Antinori, Dr. Loosen und Michel Gassier entdeckt und die Zusammenarbeit mit dem besten Produzenten vor Ort gesucht. Das Ergebnis sind Weine absoluter Spitzenklasse.

- **Rebfläche:** 971 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** Riesling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon
- **Weingut-Zertifizierung:** LIVE (Low Input Viticulture and Enology), EnviroStars

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, kühl, schlank, zugänglich, langanhaltender Schmelz
Serviertemperatur:	10-12 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	82 10 00

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14,0 vol. %
Säure g/l:	5,6 g/l
Restsüße:	0,3 g/l

