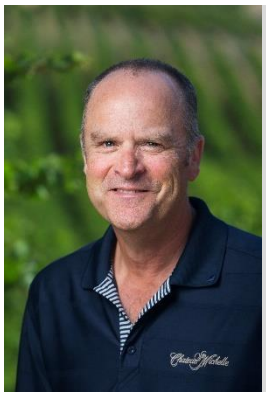
Chateau Ste. Michelle Columbia Valley Chardonnay

Columbia Valley, Washington State



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	Trocken
Kurzbeschreibung:	Frische, feine Struktur mit leichte Holznuance
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	9 bis 12 °C
Servierempfehlung:	Lecker zu Washington Style Seafood!
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	82 10 00

Charakteristika

Der Columbia Valley Chardonnay ist ein leckerer Wein zum Essen. Der Wein wurde frisch und zugänglich ausgebaut und zeigt schöne Aromen von süßer Zitrusfrucht und frischem Apfel, mit subtilen Eichennuancen. Ein komplexer und interessanter Wein.

Klima/Terroir

Das Columbia Valley liegt im pazifischen Nordwesten der U.S.A. auf der gleichen Breite von Bordeaux, im Regenschatten der Cascade Mountains. Hier herrscht ein sonniges Kontinentalklima mit warmen Tagen und kühlen Nächte, einem warmen Sommer und kühler Weinlese. Deshalb hat Washington eine wesentlich frischere Stilistik als sonstige Neuewelt Weine. Die wurzelechten Reben ergeben dazu eine ausgeprägteren Rebsortencharakteristik. Der Boden ist sandig mit Löss, mineralischen Schichten und dem Vulkangestein Basalt.

Ausbau

60% des Weins wurde im Barrique vergoren und inklusive Malolaktischer Gärung für Komplexität 6 Monate ausgebaut. (80% Französische Eiche und 25% neue Barrique Fässer) Jede 1-2 Wochen Battonage per Hand. 40% Chardonnay aus dem Stahltank wurde dem Blend hinzugefügt, für extra Frische und Eleganz.

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.