



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Patz & Hall Sonoma Coast Chardonnay

Artikel-Nr.: 821030

ANBAUGEBIET USA / Kalifornien

REBSORTE(N) Chardonnay

ERZEUGER Patz & Hall

AUSBAU Die Trauben stammen aus ausgesuchten Weinberge wie Gaps Crown, Parmalee Hill, Dutton Ranch, dem Durell und Sanchietti Pleasant Hill Vineyard. Alle Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier im Ganzen gepresst und die Moste mit den natürlichen Umfeldhefen spontan vergoren. Das wöchentliche Aufrühren des Feinhefelagers verleiht dem Chardonnay noch mehr Dichte am Gaumen. Der Wein macht seinen biologischen Säureabbau im Barrique und wird in 32 Prozent neuen Burgunderfässern aus französischer Eiche ausgebaut.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Hellgoldene Reflexe im Glas. Im Bouquet sommerliche Aromen von Cantaloupe-Melone, Pfirsich und Zitrusfrüchten, unterlegt mit süßen Patisserie-Noten. Im Geschmack hallen die Aromen des Bouquets mit saftiger Frucht und zarten Toast-Mandel-Vanille-Noten wider, geschmeidig, mit perfekt eingebundener Eiche und erfrischt von einer kühlen, geradlinigen Säure, die den Chardonnay elegant in ein langes, lebendiges Finale trägt.

SERVIEREMPFEHLUNG Passend zu Fisch, in Butter gebraten, an sahnigen Saucen oder auch asiatisch gewürzt mit Zitronengras und Kokosmilch, zu Hühnchen, im Ofen gebacken oder als feines Ragout, Gemüsegerichten, hausgemachter Pasta und cremigem Risotto.

SERVIERTEMPERATUR 10-12°C



James Hall macht Weinräume wahr und lebt seinen eigenen Traum. Mit seiner Boutique Winery, die er 1988 zusammen mit Donald Patz gegründet, macht er nun bereits seit über drei Jahrzehnten aus den besten Trauben der besten Lagen des Sonoma Valley Weine, die ihm den Ruf als Meister des Terroirs eingebracht haben. Die Umsetzung seines Traums war dabei alles andere als leicht, denn in Kalifornien sind die Spitzenlagen zum großen Teil nicht im Besitz von Weingütern, die selbst Wein ausbauen, sondern gehören Winzern, die sich exklusiv um das Rebgut kümmern. Um an das Lesegut dieser Toplagen zu kommen, muss man zum einem über exzellente Verbindungen verfügen und zum anderen mit jedem neuen Jahrgang wirklich herausragende Weine machen, die den Grand Cru Lagen Ehre machen und den Marktwert der Lagen damit weiter steigern! James Hall überzeugte in kürzester Zeit nicht nur die Winzer mit der Qualität seiner Weine, sondern punktete auch bei den Weinkritikern.

