

## Chardonnay Sonoma Coast

Jahrgang: 2021  
Erzeuger: Schug Carneros Estate  
Art. Nr.: 606.104

Herkunftsland: USA  
Region: Kalifornien  
Ort des Gutes: Sonoma



---

### Weingut / Erzeuger

Ursprünglich stammte Walter Schug aus einer Winzerfamilie im Rheingau. Nach seinem Studium an der Hochschule Geisenheim zog es ihn jedoch in die Ferne. So gingen seine Frau und er 1960 mit ihrem VW-Käfer, 13 Koffern und zwei Paar Ski an Board eines Schiffes Richtung Amerika/Kalifornien. Sechs Jahre später begann, mit der Zusammenarbeit mit Joseph Phelps, Walter Schugs Erfolgsgeschichte. Gemeinsam errichteten sie die Kellerei, legten Weinberge an und schufen die Weinlegende Insignia. Mit nie dagewesenen Weinqualitäten revolutionierten sie auch die kalifornischen Pinot Noirs. Als Phelps 1979 die Produktion einstellte, gewährte er Schug, die Weine unter eigenem Label weiterzuführen. Walter Schug gründete das heute weltweit bekannte Familienweingut, welches nun in zweiter Generation von seinen Kindern Claudia, Andrea und Axel Schug geführt wird. Das Geheimnis der großartigen Pinot-Noir-Weine beruht auf 100 Jahren Erfahrungen, deren Anfänge in Deutschland liegen.

Mike Cox, war 25 Jahre Chief Winemaker und arbeitete lange an der Seite des mittlerweile verstorbenen Walter Schug. 2019 stieg Johannes Scheid aus dem Team als Chief Winemaker auf. Sein "German Mindset" spiegelt hervorragend das wieder, wofür die Schug Weine stehen. Sein Know-How festigte Johannes viele Jahre an der Mosel in Deutschland und bei der Schug Winery selbst. Er trägt den Spirit und die Hingabe, die Walter Schug eins initiierte, von der Pike auf, in jedes seiner Weinerzeugnisse..

Darüber hinaus lassen die Schugs im kalifornischen Sonoma auch immer wieder ein Stück deutsche Kultur aufflammen. Beim alljährlichen "SCHUGtoberfest" lädt Claudia zu deftiger Kohlwurst, ausgezeichnetem Wein und damit zum großen Fest auf das Weingut im Sonoma County.

So ein Fest können wir Ihnen zwar nicht bieten, wohl aber eine umwerfende Kollektion des Schug Weinsortiments zum dahinschmelzen!

### Beschreibung

Rebsorte: Chardonnay  
Charakteristik: frisches Zitrusbouquet in der Nase, fruchtige Aromen von weißem Pfirsich und Nektarine am Gaumen, in einen schlanken und saftigen Abgang übergehend

Ausbau:  
Liefereinheit: 12 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	3,2 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Jakobsmuscheln im Weißweinsud, gebratenes Schweinemedailon

Stand: 17.06.2026 09:59 Uhr