

## Substance 'Ch' Chardonnay

Jahrgang: 2019  
Erzeuger: Substance  
Art. Nr.: 606.224

Herkunftsland: USA  
Region: Washington  
Ort des Gutes: Walla Walla



### Auszeichnungen

Wine Spectator: 90 Punkte (Jg. 2019)  
James Suckling: 93 Punkte (Jg. 2019)  
Jeb Dunnuck: 90 Punkte (Jg. 2019)  
Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2021)  
Robert Parker / The Wine Advocate: 89 Punkte (Jg. 2020)

---

### Weingut / Erzeuger

Die wallende (mittlerweile schneeweiße) Lockenmähne, der ernste und etwas kühle Gesichtsausdruck sowie seine kraftvollen Bärenpranken sind bereits so etwas wie sein Markenzeichen geworden. Charles Smith, ein kreativer, fokussierter Kopf mit Anpack-Mentalität.

Sein Schaffen begann als Manager einer Rockband in den 90er Jahren. Auf einer Tour durch Europa entdeckte er schließlich auch seine Faszination, Leidenschaft und Liebe zum Wein. 1999 entstand mit den Syrah Trauben von Christophe Baron, Charles' erstem Weggefährten im Winebusiness in Washington, der erste K-Vintners-Wein Jahrgang 99. Er verkaufte 330 Kisten dieses Weins aus seinem Kofferraum heraus und wusste, das ist erst der Anfang. Die Erfolgsgeschichte konnte amerikanischer kaum sein: mit der letzten Flasche selbstgemachten Syrah und seinem K-Konzept ging er in eine Bank. Wenig später kam er mit einer leeren Flasche und einem Kredit wieder heraus.

Heute, 20 Jahre später, befinden sich eine ganze Reihe expressiver, ausdrucksstarker Weinmarken fest im Griff des exzentrischen Winemakers Charles Smith. Willkommen in Washington, willkommen in seiner Heimat, willkommen bei HOUSE of SMITH! Das sind K-Vintners, Substance, ViNO CasaSmith, SIXTO, B.Leighton, POPUP und Golden West.

Der Substance Cabernet Sauvignon (606200) war der erste seiner Art. Er entspringt aus einer simplen wie auch herausfordernden Idee: den beste Cabernet Sauvignon zum kleinsten Preis in ganz Amerika zu produzieren. Dafür griffte Charles Smith nur ganz dezent in den traditionellen Produktionsprozess ein: natürliche Fermentation, Fassreife und ungefilterte Flaschenfüllung. Er wollte einen Wein mit Substanz produzieren und das geht bekanntlich nur in kleinen Fässern und kleinen Mengen. Doch die Geschichte wollte weitergeschrieben werden.

Die Substance Vision reifte weiter und daraus entwickelte sich eine bemerkenswerte Vineyard Collection. Substance ist heute eine moderne Interpretation klassischer Bordeaux Rebsorten. Hauptsächlich Cabernet Sauvignon und Merlot werden von exklusiven Einzellagen selektiert, um die Essenz einer jeden Rebsorte authentisch in die Flasche zu bringen. Charles Smith bezeichnet Substance als "(?) authentische Weinproduktion vom Weinberg in die Flasche bis ins Glas!". Das gelingt glaubhaft und überzeugend. 100% Washington

## Beschreibung

Der 2019er Jahrgang war ein etwas kühlerer Sommer mit relativ später Blüte. Aufgrund der höher gelegenen Weinberge mit guter Luftzirkulation konnte die Reifephase der Trauben noch bis in den Oktober hinein ausgeweitet werden. Die Chardonnay Trauben stammen aus dem Columbia Valley zu ca. je einem Drittel vom Frenchman Hill Vineyard, Roza Hills und High River. Ein kleiner Teil stammt vom berühmten Moxee Weinberg, von dem die Trauben auch für das Premium Chardonnay Label Sixto genutzt werden. Es werden ausschließlich heimischen Hefen benutzt und die Fermentation zu 25% in neuen französischen Eichenfässern vollzogen. Insgesamt 11 Monate liegt der Chardonnay auf der Hefe im Barrique. **ACHTUNG:** Dieser Wein wird ab ca. Ende Februar 2022 verfügbar!

Farbe:	goldgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	ein zielstrebiges, fruchtiges Chardonnay mit reifen Apfelaromen und sanfter Vanille Charakter, mittlerer Körper und feiner Textur, saftig und trinkflussanregend am Gaumen, sanfte Toast-Noten im Abgang
Liefereinheit:	12 á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

---

## Gastronomische Empfehlungen

ideal zu fetthaltigen Fischgerichten wie Lachs und Thunfisch, Geflügel und vegetarischen Gerichten.

Stand: 07.05.2024 07:25 Uhr