

Angela Vineyard Chardonnay

Jahrgang: 2019
Erzeuger: Angela Estate
Art. Nr.: 606.405

Herkunftsland: USA
Region: Oregon
Ort des Gutes: Yamhill Carlton



Weingut / Erzeuger

Im Herzen des amerikanischen Bundesstaates Oregon liegt das kleine Familienweingut von Angela und Antony Beck. Antony stammt aus Südafrika und ist der Sohn des legendären Graham Beck, dem Gründer des weltberühmten Weinguts Stellenbosch. Seine Liebe zum Pinot Noir führte Antony nach Oregon - seiner Meinung nach der beste Ort, um erstklassigen Pinot Noir zu produzieren. Gemeinsam mit ihrem Freund und Winzer Ken Wright bepflanzten die Becks den ersten und einzigen Weinberg ihres Weinguts. Diese klare Ausrichtung und Konzentration ist ein Eckpfeiler ihrer Philosophie.

Dem Boden und der Pflege des Terroirs kommt eine besondere Bedeutung zu. Die Becks legen großen Wert auf die Förderung der Mikroorganismen im Boden, um eine höhere mikrobiologische Vielfalt zu erreichen. Dadurch können die Pflanzen deutlich mehr Mineralien und Nährstoffe aufnehmen. Das Ergebnis schmeckt man in den Weinen deutlich: Sie überzeugen durch mehr Aroma, Fülle, Struktur, Tiefe und Mineralität.

Das Weingut Angela Estate, das Antony zu Ehren seiner Frau Angela gründete, versteht sich als Ort der Gastfreundschaft im Willamette-Tal. Die Weine, die hier entstehen, werden mit dem Ziel produziert, den Wein als wesentlichen Bestandteil des Lebens zu zelebrieren.

Nachhaltiger Anbau und minimale Eingriffe in die Weinbereitung sind die Leitprinzipien des Weinguts. Winzer Heath Payne hat sich der regenerativen Landwirtschaft verschrieben und setzt auf biologischen und biodynamischen Anbau. Dazu gehört der Verzicht auf Herbizide und die Förderung des Anbaus verschiedener Pflanzenarten zur Unterstützung der Polycultur sowie der einheimischen Lebensräume und Arten.

Im Weinkeller setzt der Winzer Alban Debeaulieu auf die subtile Ausdruckskraft der von Hand gelesenen und sorgfältig selektierten Trauben. Er verwendet natürliche Hefen und schonende Extraktionsmethoden. Die Weine reifen in Eichenfässern, was ihnen Struktur und Gravität verleiht, und werden nur soweit gefiltert und geschönt, wie es der Jahrgang erlaubt, um Ausdruck und Eleganz zu bewahren.

Beschreibung

Dieser überaus frische Chardonnay stammt von ausgewählten Lagen des Willamette Valley (Oregon) und wurde zunächst 12 Monate im französischen Barrique ausgebaut. Anschließend kam er für weitere 6 Monate in denahltank. Der Wein wurde ungefiltert abgefüllt. ACHTUNG: Dieser Chardonnay der Angela Estate ist ab ca. Ende Oktober verfügbar!

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	eine frische Brise Küstenluft und Zitrone steigt in die Nase, ausgewogen und balanciert mit einer feinen mineralischen Textur, langanhaltend und cremig im Finish
Liefereinheit:	12 á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1,3 g/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein Highlight für einen geselligen Abend oder als Speisebegleitung zu deftigen Gerichten wie Quiche oder üppige Aufläufen.

Stand: 20.05.2024 00:43 Uhr