

Lynx Chardonnay Barrel fermented 2019 House of Big Wines



New World-Charme zum sympathisch fairen Preis. Dieser Best Buy-Chardonnay aus Kalifornien reifte kurze Zeit im Fass und überzeugt mit der perfekten Balance aus cremigem Mundgefühl und sonniger Frucht.

Weintyp	Weißwein
Produzent	House of Big Wines
Region	Kalifornien
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black Bewertung: 90 P

Wer als Europäer erstmals einen kalifornischen Weinladen betritt, erleidet fast automatisch eine Art Schockstarre und hält intuitiv sein Portemonnaie fest: Die Preise gehen erst ab 25 Dollar wirklich los und selbst bei aufgerufenen 40, 50 oder 60 Dollar zuckt der gemeine Kalifornier nicht ein bisschen zusammen und lässt locker 12 oder gleich 24 Flaschen einpacken. Wie gut, dass es uns gelungen ist, den Lynx Chardonnay 'Barrel fermented' aufzuspüren, der viel 'Golden State'-Gefühl für deutlich kleineres Budget bietet.

Tasting Note

Einnehmende Fruchtigkeit mit Aromen von Melonen, Zitronen, Äpfeln und tropischem Obst. Dazu natürlich vom Fassausbau Noten, die an Nüsse, Butter und Karamell erinnern. Am Gaumen ein klassischer medium-bodied California Chardonnay, der mit seiner Weichheit und Rundheit gefällt und dennoch die nötige Portion Frische bereithält.

Passt zu

Sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten mit cremigen Saucen sowie weichen und reiferen Käsesorten. Auch ein Hähnchensatay und viele vegetarische Gemüsegerichte begleitet der Lynx Chardonnay souverän.

Vinifikation

Die Trauben von sehr guten Winzern wurden für den Lynx Chardonnay Barrel fermented 2019 ausgewählt, dann im Eichenholz fermentiert und im Anschluss behutsam zu einem klassischen kalifornischen Chardonnay ausgebaut.