



00124519 | 2019

## RÉSONANCE DÉCOUVERTE VINEYARD CHARDONNAY

RÉSONANCE

 Résonance Vineyard

 USA  
Oregon Dundee Hills AVA

 trocken

 100% Chardonnay

 93 Wine Spectator

94 Robert Parker

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Estate Chardonnay stammt ausschließlich aus dem kleinen Weingut Découverte Vineyard in den Dundee Hills, und doch spürt man diesen Hauch von Burgund: am behutsamen Einsatz der französischen Eiche, den eleganten mineralischen Noten und Anklängen von frischen Haselnüssen, Blüten und Zitrusfrüchten.



#### Speiseempfehlungen

Spargel  
Cesars-Salat  
Zander/Hecht



#### Serviertemperatur

12.0 °C bis 14.0 °C

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrique 18 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	0084692600106 0084692000029

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	0.2 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune FR

# RÉSONANCE

## WEINNOTIZ

Das Weingut Découverte Vineyard liegt in den Dundee Hills, im Willamette Valley, auf demselben Breitengrad wie Burgund. Die Dundee Hills gelten als Hochburg für Pinot Noir. Auch der kleine Découverte Weinberg ist überwiegend mit Pinot Noir bepflanzt. Doch rund einen Hektar gab man dem Chardonnay, der auf den vulkanischen Böden delikate florale und mineralische Noten entfaltet.

Blassgoldenen mit vielschichtigem Bouquet von frischen Haselnüssen, Zitronenschale, Orangenblüten, Jasmin und etwas Farn. Am Gaumen sehr pur und lebendig mit eleganter Mineralität, ein Hauch von Burgund aus Nordwest.

Serviervorschlag: zu Fisch und Geflügel, gebratenem Seeteufel, Jakobsmuscheln, Hähnchen mit Estragon, Kalbsfrikassee, Risotto mit Morcheln, asiatisch gewürzten Gerichten mit Zitronengras oder zu mildwürzigem Käse.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen, behutsam im Ganzen gepresst, die Moste nach langer Kaltsedimentation im Fass vergoren und die Weine 16 Monate in französischer Eiche (30 % neue Fässer) zur Reife gelegt.

## PRODUZENTEN-INFO

Wenn Jacques Lardière nach 42 Jadot-Jahrgängen in Beaune nun im Willamette Valley Pinot Noir bereitet, muss er einen sehr guten Grund haben. Hat er: Résonance. Er ist buchstäblich hineingestolpert „als wir in Gummistiefeln ausrutschten und auf diesen uralten marinen Böden landeten.“ Die Böden, die alten Reben, der Wein, alles an Résonance ist so umwerfend, dass aus dem Flirt ein Projekt wurde. Découverte kam als zweiter Weinberg hinzu und das Abenteuer Oregon geht weiter. Mit einzigartigen Terroir-Weinen, im Ansatz burgundisch und doch immer klarer, natürlicher Ausdruck ihrer Herkunft.