



W e i n - E x p e r t i s e

Fetzer Sundial Chardonnay (Vegan)

Art.-Nr.: 81 03 01



HERKUNFTSLAND:	USA
ANBAUGEBIET:	Mendocino, Kalifornien
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Fetzer
AUSZEICHNUNGEN:	87 Punkte „Best Buy“ Wine Enthusiast (Jg. 2013), 88 Punkte Wine Spectator (Jg. 2015)
REBSORTE:	78% Chardonnay, 5% Viognier, 8% Thompson Seedless & 2% French Colombard
BEURTEILUNG:	Strohgelbe Farbe mit goldenen Glanzlichtern. In der Nase überzeugt er durch sein vielfältiges Bouquet mit Noten von Ananas, Aprikose, Birne, Banane, Vanille und Haselnuss. Am Gaumen dominiert ein aromatisch-frischer und zugleich geschmeidiger Mix aus Zitrone, Pfirsich und gerösteten Gewürzen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Marinierter Fisch, Risotto mit Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta mit heller Soße, Gerichte der asiatischen Küche.
TRINKTEMPERATUR:	10 – 12°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 3,5 g/l Gesamtsäure: 5,6 g/l</i>

Der Name Fetzer ist untrennbar mit den Anfängen des nachhaltigen Weinbaus verbunden. 1968 startete Firmengründer Barney Fetzer seine eigene kleine Rebellion, indem er sein Rebland konsequent nach umweltbewussten Weinbaumethoden bewirtschaftete – als erster kalifornischer Winzer und lange bevor der Begriff „Nachhaltigkeit“ zum Schlagwort wurde. Vom Erfolg ermutigt, bauten er und seine Frau Kathleen die Produktion kontinuierlich aus und etablierten sich als einer der verlässlichsten kalifornischen Erzeuger auf dem internationalen Weinmarkt. Heute zählt die „Grüne Kellerei“ aus der Provinz Mendocino zu den größten Premiumwein-Produzenten in den USA. Regelmäßige Prämierungen in allen relevanten Weinwettbewerben sind ein eindrucksvoller Beleg für das hohe Qualitätsniveau der kalifornischen „Wein-Rebellen“.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE