



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Paul Hobbs Chardonnay Richard Dinner Vineyard Sonoma Valley

Artikel-Nr: 191039

ANBAUGEBIET Kalifornien / Sonoma Valley

REBSORTE(N) Chardonnay

ERZEUGER Paul Hobbs

AUSBAU In der Nacht von Hand gelesen, Ganztraubenpressung und spontane Gärung im Holzfass. Spontane malolaktische Fermentation, gefolgt von 10 Monaten Ausbau im französischen Barrique. Lagerung auf der Vollhefe mit wöchentlicher Bâtonnage. Unfiltriert und ungeschönt gefüllt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Aromen von Bartlett-Birne, Zitronenbaiser und Brioche, gefolgt von komplexen Noten von Nelke, Mandarine und weißer Kreidemineralität am Gaumen. Die Textur ist raffiniert, uns zeigt Geschmackstiefe sowie eine allgemeine Frische, die von der lebendigen Säure unterstützt wird. Langes mineralisches Finish.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu Gruyère-Gougères, Jakobsmuscheln oder getrüffelter Pasta

SERVIERTEMPERATUR 8 - 10 °C





EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Paul Hobbs Chardonnay Richard Dinner Vineyard Sonoma Valley

Artikel-Nr: 191039

Paul Hobbs wuchs auf einer Obstfarm auf, die auf den Anbau von Äpfeln, Pfirsichen und Kirschen spezialisiert war. Hier lernte er von seinem Vater, wie unterschiedliche Böden und mikroklimatische Bedingungen den Charakter ein und derselben Obstsorte entscheidend beeinflussen können. Sein Vater war es auch, der in ihm schon früh die Liebe zum Wein entfachte, als er den damals 15-jährigen Paul einen Schluck 1962er Yquem probieren ließ. Das hinterließ an seinem Gaumen einen derartig markanten Eindruck, dass er später während seines Medizinstudiums an der University of Nôtre Dame statt zu Vorlesungen, lieber zu Weinproben mit dem Botanikprofessor ging. Dort begann seine Romanze mit dem Wein endgültig zu blühen, so dass er sein Medizinstudium schließlich abbrach und stattdessen an der University of California, Davis anfang, Weinbau zu studieren. Nach dem Studium wurde er schnell zu einem gefragten önologischen Berater. Seine Fähigkeit, einmalige Rebanlagen in aller Welt zu erkennen, brachte ihm den Spitznamen „truffle hunting dog“ ein. Als leitender Önologe bei Opus One holte er sich den nötigen Feinschliff, um es mit einem eigenen Weingut zu versuchen. Das war 1991. Seitdem lebt er seine Vision voll aus, „füllige, intensive, dichte Weine zu machen, die größtmögliche Finesse, Komplexität und Authentizität haben und dabei deutlich die einzigartige Persönlichkeit jedes Terroirs zeigen“. Die Weine stammen von Weinbergen im Napa Valley und Russian River Valley. Rebsortentechnisch konzentriert sich Paul auf die großen, edlen Gewächse Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah und Chardonnay. Eine minimal-invasive Kellertechnik ist sein Zaubermittel. Mehrfaches Auslesen am Sortiertisch, Spontangärung und keine Schönung oder Filtration ergeben schließlich Weine, wie Paul Hobbs sie haben möchte.



„The Steve Jobs of wine“
FORBES MAGAZINE

