

schluck

DAS ANSTÖSSIGE MAGAZIN

AUSGABE 8



08 — 2019 AT 10,00 EUR LU 10,00 EUR
DE 9,50 EUR IT 12,00 EUR CH 12,00 CHF



JAPAN BETRINKT SICH • ATHEN GEHT AUS • DIE KATASTROPHE NAHT

QUO VADIS *California*



Text von Julia Klüber & Manu Rosier, Illustration von Gianni Petrou

***All things must pass*, wie George Harrison sang. Meinte er damit auch den Hype um schwere, holzlastige Weiße und Rote aus dem sonnigen Kalifornien?**

Nachdem der Hype Ende der Neunziger Jahre zusehend verblasste, verschwand der hochwertige kalifornische Wein Anfang der 2000er Jahre aus vielen Weinregalen. Seitdem fristet er in Deutschland ein eher billiges Dasein und gilt als bevorzugte Wahl zum sommerlichen BBQ. Der bekannteste Vertreter: E. & J. Gallo macht mit einer Produktion von über 900 Mio. Flaschen über ein Drittel der amerikanischen Weinproduktion aus und ist somit der größte Weinproduzent der Welt. Doch abseits dieses Gigantismus hat Kalifornien viel Individualismus zu bieten.

So groß die Unterschiede der Topographie im *Golden State* sind, so unterschiedlich sind auch die Weinstilistiken. Kalifornien erstreckt sich über 1.100 Kilometer, daher sind die klimatischen Unterschiede auch extrem: Sie reichen von kühl über mediterran bis zu extrem heiß. Der Inbegriff eines kalifornischen Weins – jenseits der Supermarkt-Plörre – ist aber für unsereinen doch eher konzentriert und fett: Cassis-Marmelade mit viel Pfeffer. Eines der bekanntesten Beispiele ist Meisterregisseur Francis Ford Coppola's *Rubicon*, die *ultimate* Wuchtbrumme, ein Rotwein, so opulent wie die jeweiligen Finali der „*The Godfather*“-Trilogie.

Doch der Konsument hat die Marmelade satt und möchte wieder schlanke, finessenreiche und charaktervolle Weine. Doch wohin muss man reisen, um diese zu finden? Gibt es diese überhaupt im *Golden State*? Ja, auch hier gibt es Nebel und kühles Klima. Nicht überall, aber doch da und dort findet man die perfekten Bedingungen für schlanke, säurebetonte Weine, die dem Charakter der Sorte und vor allem ihrer Herkunft die Bühne überlassen. Während Holz und Alkohol bloß zu Nebeldarstellern degradiert wurden.

Auch einige Winzer haben die Marmelade satt und sind nicht nur wegen der Klimaerwärmung auf der Suche nach kühleren Landstrichen. Im heißen *Napa Valley* heißt die Richtung: *upward!* Vorgemacht hat es Paul Draper von *Ridge*, der seine besten Weingärten auf 800 Metern Höhe in den Bergen von *Santa Cruz* hoch über dem *Silicon Valley* fand. Sein „*Monte Bello*“, das Gegenteil von fett, gilt als einer der langerfähigsten Weine Kaliforniens. Volker Eisele (*Eisele Estate*), einer der biologischen Pioniere, hat sich auch früh entschieden seine Reben vom *cool climate* profitieren zu lassen. Mittlerweile verschneiden sogar viele Erzeuger ihre *Napa wines* mit Weinen aus *Sonoma*, um mehr Eleganz in die Flasche zu bekommen.

Nicht nur das heiße Klima Kaliforniens und somit immer höhere Alkoholwerte in den Weinen zwingen die Winzer in die Höhe. Oder Richtung Meer. Auch die immensen Preise: Ein Hektar Weinberg im *Napa Valley* kostet mittlerweile rund 4 Millionen Dollar. Kein Wunder also, warum viele *Napa wines* jenseits der 100 € kosten!

DESHALB AUF NACH SONOMA!

Die Region bietet eine unglaubliche Vielfalt und nahezu unbegrenzte Möglichkeiten des Weinbaus. Terroir und Landschaftsform wechselt hier alle paar Meter, die Grundstückspreise sind noch bezahlbar. Vor allem im *Russian River Valley*, *Sonoma Valley*, der *Sonoma Coast* oder den *Santa Rita Hills* an der *South Central Coast* zeigt eine junge Generation, dass kalifornischer Wein längst mehr sein kann als eine Alkoholbombe im Holzmantel. Die Nähe zum Meer oder der Einfluss des *Russian River* im gleichnamigen Valley sowie die kühlen Winde von den *Mayacamas*-Bergen sorgen für Frische und Abkühlung. Küstenwinde bringen kühlenden Nebel und schaffen hervorragende Bedingungen für den *cool climate*-Weinbau. Die Ergebnisse können sich trinken lassen: Die Weine sind unheimlich saftig, elegant und herkunftsgeprägt und Chardonnay und Pinot Noir beweisen, dass dieses Gebiet dem Burgund wahrlich auf den Fersen ist.

Kalifornien: Wir erinnern uns an den Goldrausch, wir denken an *Silicon Valley*, war immer schon die Region der Pioniere. Dies gilt auch für den Wein. Eine kleine Gruppe engagierter Spitzenwinzer nannte sich „*In Pursuit of Balance*“ (IPOB) und tat sich vor 9 Jahren um Jasmine Hirsch und Kultsommelier Rajat Parr zusammen, ihre *job description*: Kampf um mehr Individualität und Vielfalt. Keine leichte Aufgabe auf einem von schweren „*oaky*“ Weinen dominierten Markt und in einer Zeit, in der die konzentriertesten Weine die höchsten Bewertungen bekamen. Und Parker den Winzern (und den Kunden) seine Vorliebe nach breiten und fruchtbetonten Weinen diktierte. Die Winzergruppierung propagierte eine neue Qualität, in der es nicht mehr um das „*Making*“ im Keller ging, sondern um die Arbeit im Weinberg. Bodenbearbeitung, das Ausprobieren unterschiedlicher Reberziehungen und „Blatt-Management“ stehen im Vordergrund. Ihr Credo: *low alcohol, low concentration, but more individuality, elegance, balance and character!* Der Beginn einer *Schlankheits-Revolution!*

Martin Kössler, einer der größten Kalifornien-Importeure im deutschsprachigen Raum, konstatiert: „*Ohne die dynamische Entwicklung in Kaliforniens Winzerszene hätte es die qualitative Revolution der letzten Jahre im europäischen Weinbau so nicht gegeben. Der Traditionslosigkeit der amerikanischen, vor allem der kalifornischen Winzer verdanken wir den wiedererstarkten Respekt vor den Errungenschaften europäischer Appellationssysteme, die die Herkunft über die Machart und Rebsorte stellen. Daß die Reberziehung und die Art der Bewirtschaftung der Weinberge entscheidend sind für Traubenreife und Qualität der Gerbstoffe, hätten wir bis heute nicht wahrgenommen. Die kaum noch aufzuhaltende Bewegung hin zu natürlicherem, nachhaltigerem und schonenderem An- und Ausbau hätten wir ohne sie vermutlich auch verschlafen.*“

RAJAT PARR IM INTERVIEW

Wir baten Rajat Parr zum Interview. Er kennt sich mit den Weinen Kaliforniens aus, kein Wunder, schließlich macht der indisch-amerikanische Ex-Sommelier selbst welche, die gerade zu den spannendsten Tropfen des Bundesstaates gehören.

SCHLUCK: Wie hat sich die kalifornische Weinwelt verändert?

RP: Sie hat sich sehr verändert. Wir sehen eine Tendenz zu Weinen mit mehr Balance und Säure und weniger Alkohol. Auch das Thema Biologische Landwirtschaft nimmt an Bedeutung zu.

S Sie und Jasmine Hirsch gründeten die Initiative „*In Pursuit of Balance*“, warum?

RP Wir gründeten IPOB im Jahr 2010, vor zwei Jahren haben wir das Ganze stillgelegt. Unser Ziel war es damals, die Wahrnehmung auf Pinot Noir und andere kalifornische Weine in ihrer Gesamtheit lenken. Es gibt ja so viele Stillistiken und nicht nur eine. Wir wollten mehr Ausgewogenheit in den Weinen.

S Man nannte ihre Initiative damals „PETA der Weinwelt“, kein Kompliment. Warum sind viele „Old School“-Weinmacher und Experten so gegen Sie aufgetreten? Empfinden sie Ihre Initiative als Bedrohung des Establishments?

RP Klar, dass Winzer, die besonders reife Weine machten, sich von anderen, die einen leichteren Stil bevorzugten, gerne einmal bedroht fühlen. Dabei wollten wir immer nur zeigen, dass es eben auch anders geht als alkoholreich und breit. Allerdings beendeten wir, wie schon gesagt, unser Projekt im Jahr 2016. Der Grund war ganz einfach: Es machte zu viel Arbeit.

S Was ist das Erbe von IPOB?

RP Ich denke nicht in solchen Kategorien wie Erbe, denn wir wollten nur Augenöffner sein. Die Produzenten und Konsumenten anregen, sich

mehr Gedanken darüber zu machen, was sie da für Weine machten und tranken.

S Wenn Sie die unterschiedlichen Mentalitäten und Herangehensweisen im Weinbau zwischen den USA und Europa vergleichen. Welche Unterschiede sehen Sie? Besitzt Amerika da Vorteile?

RP Wir haben weniger Druck durch Krankheiten (Pilzbefall etc.) als er in manchen Gegenden Europas herrscht. Und das Nichtvorhandensein eines Appellationssystems erlaubt es den amerikanischen Winzern alle Sorten überall auszupflanzen.

S Gibt es mehr Winzer, für die Handwerk und Terroir beim Weinbau im Vordergrund stehen? Oder dominiert da immer noch das Prinzip „Je größer und fetter, desto besser“?

RP Ich denke, es ist eine Mischung aus beidem. Einerseits wollen wir der Wahrheit im Produkt möglichst nahekommen, zum anderen wollen wir natürlich auch verkaufen. Letztendlich müssen wir mit unserer Arbeit unseren Lebensunterhalt verdienen.

S In welche Richtung wird sich die Weinwirtschaft in Kalifornien in den kommenden 10 oder 20 Jahren verändern?

RP Bestimmte Sorten werden in ganz neuen Regionen angepflanzt werden. Ganz klar ist: Mehr Fokus auf Terroir und die Landwirtschaft an sich.

S Welche wäre abschließend Ihre Empfehlung für einen „Underdog“ Pinot Noir?

RP Drew Pinot Noir aus Anderson Valley.

Rajat Parr war indisch-amerikanischer Sommelier, bevor er zum Winzer wurde. Er leitete das Weinprogramm der Restaurantgruppe Michael Mina, danach seine eigenen Weingüter in Oregon und an der Central Coast of California.

KURZ NOTIERT

Bei der Schluck-Verkostung der neuen Generation an kalifornischen Weinen waren einige der wichtigsten Sommeliers Wiens anwesend. Wir durften sie um ihre Kommentare bitten.

Thomas Jurantisch
Palais Coburg

„Endlich einmal filigrane Kalifornier! Blind eine Burgunder ähnliche Stilistik. Von präzise bis straff war alles dabei, mein Favorit war der COBB. War sehr angetan von dem geringen Alkohol der sehr leichtfüßig wirkenden Weine.“

Simon Schubert
aend

„Ein wunderbarer Einblick in eine faszinierende Weinlandschaft. Am spannendsten fand ich die Tatsache, dass man weg von Stilistik und Machart geht, während das Hauptaugenmerk wieder auf Traube und Weingarten liegt. Durch das Abwenden von massiver Konzentration und übermächtigem Holzeinsatz, wird die Identität der Traube, also der Rebsorte, und der unzähligen Mikroklimata sehr schön vermittelt. Kalifornien wurde bisher immer mit heißen, schweren Weinen in Verbindung gebracht. Die Verkostung hat aber auch sehr schön gezeigt, wie vielfältig die Landschaft und die Bedingungen sind.“

Andreas Katona
Amador

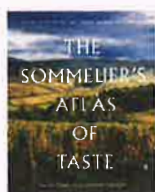
„Eine wirkliche Alternative zu Burgund. Handwerklich perfekt und unverwechselbar, sowie gerade aus „kühleren Jahren“ extrem begeisternd.“

René Antrag
Steirereck am Stadtpark

„Eine absolut spannende Verkostung. Die Weine öffnen einem die Augen und lassen die Kritiker verstummen, die sagen, Übersee-Weine besäßen keine eigene Identität und wären nie besser als die Originale. Wir durften Weingüter kennenlernen, die eindrucksvoll den Nachhaltigkeits-Gedanken wahren. Sie verlieren nie den Fokus aus den Augen, dass die Weingärten im Gleichgewicht sein müssen, um somit eine lebhaft Balance im Wein zu gewährleisten. Kein Einheitsbrei, sondern knallharte Perfektion.“

Markus Gould
Heunisch & Erben

„Früher war die Lust auf alkoholische Wuchtbrummen mit Toffifee-, Butter-scotch- und Marmeladegeschmack! Heute ist – Stichwort Klimawandel - Reife selten ein Problem. Und die Visionäre haben sich längst auf kühlen und gut durchwindeten Filetstücken der Landschaft platziert. Ihre Pinot Noirs sind schlank und fokussiert, aber auch Syrahs wie der von Radio Coteau können durchaus schlank daherkommen. Die kalifornische Szene ist mittlerweile – ähnlich wie die europäische – heterogen, spannend, und auch auf der Suche nach Authentizität.“



Rajat Parrs Buch ist eine Enzyklopädie über die größten Weinregionen der Welt, die sich mit Stilen, Winzerpersönlichkeiten, Böden und die neuesten Trends beschäftigt. Die internationale Sommeliergarde jubelt! Das Buch darf als unverzichtbares Referenzwerk bezeichnet werden.

Cool California

Text von Julia Klüber & Anna-Lisa Thanner

Diese Cool-Climate Californian Wines entdeckte die SCHLUCK-Redaktion für sich, als wir uns mit Martin Kössler, Kopf der Nürnberger *Weinhalle.de* und Niklas Peltzer von Meinklang – zwei Kenner der amerikanischen

Weinszene im deutschsprachigen Raum –, im Wiener Restaurant Heunisch & Erben mit einigen der besten österreichischen Sommeliers trafen und über den neuen American Wine Spirit philosophierten.



Populis „Wabi Sabi White“ 2017, Mendocino

Der Preis-Leistungs-Kracher!

Das Weinprojekt *Populis* dreier Freunde bürgt für sehr gute Weine zu fairen Preisen. „Sabi White“ ist Chardonnay, Sauvignon Blanc und Colombar: *United!* Alle aus sehr alten, biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen. Der Sauvignon wurde sogar 1940 gepflanzt. Blind könnte man diese Cuvée als Chenin Blanc aus der Old World einordnen. Tolle gelbe Frucht, Kräuter mit einem Hauch Bittermandel und einer *pleasing freshness*.

Ca. 25 € bei: Meinklang, Niklas Peltzer, np@meinklang.at in Österreich und The Winehouse Germany, Haris Papapostolou, wine@the-winehouse.de in Deutschland

zeigt, wie die *New Generation Chardonnay* interpretiert. *Steady winds* und *poor soils* prägen hier in dem kühlestem aller Anbaugebiete Kaliforniens die Weine. Das Sandhi-Ergebnis: ein messerscharfer Chardonnay. Mineralisch, fast mager, kühl, mit enormer Säure und dennoch schöner reifer Frucht und dem Aroma gerösteter Nüsse. Leicht woody, aber gottlob nicht zu viel! Wie wir in Buenos Aires sagen: Gaumen-Tango!
Ca. 38 € bei www.weinhalle.de



Au Bon Climat Chardonnay Sandord & Benedict 2016, Santa Barbara Hills

Legendary Chardonnay with magic, aber ohne mushrooms

Jim Clendenen ist einer der wenigen Winzer der Neuen Welt, der höchste Anerkennung im Heiligen Land Burgund genießt. Der Grund und *Jims magic key* ist: *Location, location, location!* Diese schmeckt man seinen Weinen an. Jim besitzt einige der *most famous single vineyards* in den Santa Barbara Hills, direkt am Pazifik. Einmal probiert, kann der Europäer nur staunen, was *Californian Chardonnay* alles kann: wunderbar exotisch, komplex, aber auch elegant und spannungsgeladen. Viel Frucht, die Lust auf mehr macht, gibt's dazu, nämlich weißen Pfirsich, Mandarine, Himbeere, außerdem Pfeffer, Mandelmilch und etwas weiße Schokolade. Und: Kalk, yeah! 12 Monate Hefelagerung. Ein Wein mit *European magic!*

Ca. 36 € bei www.weinhalle.de

zeigt, wie die *New Generation Chardonnay* interpretiert. *Steady winds* und *poor soils* prägen hier in dem kühlestem aller Anbaugebiete Kaliforniens die Weine. Das Sandhi-Ergebnis: ein messerscharfer Chardonnay. Mineralisch, fast mager, kühl, mit enormer Säure und dennoch schöner reifer Frucht und dem Aroma gerösteter Nüsse. Leicht woody, aber gottlob nicht zu viel! Wie wir in Buenos Aires sagen: Gaumen-Tango!
Ca. 38 € bei www.weinhalle.de



Domaine de la Côte, Pinot Noir „La Côte“ 2014, Santa Rita Hills

Der Wein des Kultsommeliers

Selbst *winemaker* sein, davon träumte Sommelier Rajat Parr schon lange und verwirklichte seinen *American Dream* mit in Form eleganter Lagen-Pinot-Noirs entlang der St. Rita Hills Appellation in Santa Barbara. Seine „Domaine“ liegt auf 700 Fuß auf einem 25 Millionen Jahre alten Meeresgrund, nur sieben Meilen vom Pazifik entfernt. Das Klima schlägt hier täglich Kapriolen und der nährstoffarme Boden zwingt den wurzelechten Reben äußerst schlanke, spannungsgeladene Weinen ab. In der Nase diverse blaue Waldbeeren, Pfeffer von weiß über rot bis schwarz, straffe Struktur mit Säure-Kick. Fordernd, elegant, lang – wo ist die nächste Flasche?

Ca. 89,90 € bei www.weinhalle.de



Kutch Pinot Noir „Sans soufre“ 2017, Sonoma Coast

Kein Wein für Labeltrinker

Jamie Kutch ist Parade-Quersteinsteiger und ein echter *game changer*. Als ehemaliger Investmentbanker und *big label*-Trinker zeigt Kutch nun der Welt, wie *slim'n'fine* kalifornischer Pinot Noir sein kann. Kutch ist heute eine feste Größe in *Great America* und seine *natural wines*, die er als stetiges Experiment sieht, immer wieder ein Vergnügen. Gewagt, exzentrisch. Weder geschönt noch filtriert. Potpourri roter Früchte, insbesondere die wilde Kirsche. Kräutrige, leicht ätherische Anklänge. Schlank, fein, unendlich lang. Geile Gerbstoffe (kann man nicht anders sagen). *Amazing!!* Welch ein großartiger, feiner Wein!

Ca. 35,00 € bei www.weinhalle.de



Sandhi Wines Chardonnay Santa Rita Hills 2014, Santa Rita Hills

Razorsharp!

What happens if ... ein Koch und ein Sommelier – beide keine Unbekannten in der Szene – machen gemeinsam Wein. Sashi Moorman und Rajat Parr haben ihr gemeinsames Freundschaftsprojekt „Sandhi Wines“ 2010 gegründet. Sandhi Wines



Hirsch Pinot Noir „Sant Andreas Fault“ 2014, Sonoma Coast

Flagship der Küsten-Pinots

Das *California Girl* Jasmine Hirsch übernahm vor drei Jahren überraschend das 20 km nördlich von San Francisco gelegene Weingut von ihrem Vater. Seitdem nennen Amerikas bekannteste Sommeliers die *Hirsch Winery* das *Flagship* für *Sonoma-Coast-Pinots*. Jasmine's San Andreas Fault gilt als ein Ideal. Um auf diesem Fleckchen Erde täglich zu arbeiten, braucht man im wahren Leben auch Ideale, denn die Weingärten liegen direkt auf der berühmten Erdbeben-Falte des San-Andreas-Graben. Richtig gehört. Die tägliche Bewegung gehört hier zum Leben dazu. Dass man jeden Tag genießen sollte, als sei es der letzte, hat Jasmine Hirsch spürbar verinnerlicht: pikant würzig, fast schon salzig, „kalkig“, rot bis blaufruchtig. Ein Wein mit irrsinniger Frische, Eleganz, Kraft und unfassbarer „Leichtigkeit des Seins“.

Ca. 69,90 € bei www.weinhalle.de



Populis Carignane Reversée 2017

True friendship, true wines

Das Weinprojekt dreier Freunde, die unter anderem *Les Lunes Wines* machen, geht hier mit *Populis* völlig neue Wege. Die Idee: *Cool-climate*-Weine zu machen, die ihre Herkunft nicht verleugnen, aber auch gleichzeitig nicht den Preisrahmen sprengen, wie viele der *Californian Players*. Eine wahre Freude für den Geldbeutel. Einer der spannendsten Weine von *Populis* kommt von über 70 Jahre alten, biodynamisch bewirtschafteten Carignan-Rebstöcken. Die Nase ist sehr fein und elegant; rotbeerige Aromen mit feiner Säure. Deutliche Gerbstoffe, die durch die ungemaine Saftigkeit getragen werden. Seriously Carignan!

Ca. 29 € bei: Meinklang, Niklas Peltzer, np@meinklang.at in Österreich und The Winehouse Germany, Haris Papapostolou, wine@the-winehouse.de in Deutschland



Hirsch Pinot Noir East Ridge 2015, Sonoma Coast

Juwel of Pinot!

East Ridge, die steilste Parzelle von Jasmine Hirsch, hat der Pazifik mit seinem Nebel fest im Griff. Der Wein zeigt sich genauso schroff wie sein Berg: *masculine* und *elegant*, strotzt er vor *Power* und *Muskeln*. Mit ein wenig Luft bespielen die Muskeln zart den Gaumen. Tolle beerige Nase mit Anklängen von Rooibusch-Tee; raffiniert kühl, dicht und samtig mit viel Grip und dunkler langanhaltender Würze. Ein wahrlicher Grand Cru mit viel Power für die nächsten Jahr(zehnte)!

Ca. 89,90 € bei www.weinhalle.de



Model Farm Wines, Syrah 2014, Sonoma Coast

Das Syrah role model!

Joanna Wells und Sean Castorani sind Weinmacher bei Jamie Kutch und den Rhys Vineyards. Darüber hinaus sind sie aber auch ein *couple with ambitions*, wie wir Texaner sagen. Für sie hat alles eine Seele: der Wein, die Erde und der Mensch, der Mond. So ist 2014 ihre erste eigene *cool climate Syrah* ihrer *garage winery*, die sie liebevoll Model Farm genannt haben, entstanden. Der erste Eindruck: *definitely old world!* Im Mund rote Früchte, Leder und Pfeffer mit vielen grünen Anklängen. Sehr elegant, typisch Syrah. Ein echtes *role model!*

Ca. 39,90 € bei www.weinhalle.de



Radio Coteau Pinot Noir Terra Neuma 2014, Sonoma Coast

Frenchie

Eric Sussman, der in mehreren französischen Weingütern gelernt hat, weiß schon seit einiger Zeit, dass die Stunde der dicken und fetten Weine in Kalifornien vorbei ist. Sussmans *Californien Secret* heißt „*goldridge soil*“, ein spezieller sandiger Lehmboden. Burgunder lieben diesen Boden, er lässt die Weine super *juicy* und pfeffrig-würzig werden. Wahnsinnig dicht und in sich ruhend, ohne auch nur ansatzweise fett zu wirken. In der Nase Chinaböller und Noten von Tomatenmark. Radio Song für Nase, Gaumen und die Ohren! Ca. 68 € bei www.weinhalle.de



Radio Coteau Syrah Dusty Lane 2014

New New World of Rhône!

Dieser Syrah von über 40 Jahre alten Reben stammt von den ältesten Syrah-Weinbergen in Kalifornien. Ein Zeitzeuge seiner Rebsortenspezies. Aufgrund des Alters der Reben und der Magerkeit der Böden sind die Trauben hier extrem klein und konzentriert. Die *good news: you can taste it!* Mit einer wunderbar eleganten Mineralität präsentiert sich dieser Syrah wild und komplex, auch fordernd. Aromen wie dunkle Beere, vor allem Johannisbeere, aber auch „Waldiges“, Bitterschokolade, Pfeffermischung und schwarze Oliventapenade gesellen sich dazu. Ein wunderbarer Syrah, der mit den Crus der nördlichen Rhône mithalten kann. Das ist die neue Neue Welt! Wunderbar! Wir ziehen jetzt auch dahin.

Ca. 64 € bei www.weinhalle.de



Cobb Wines Pinot Noir Coastlands 1906 Pommard 2014, Sonoma Coast

Pommard New World Style

Die Pinot-Noir-Spezialisten David und Ross Cobb nutzen für ihren *Coastlands* einen alten kalifornischen Klon, der einst aus Frankreich mitgebracht wurde: Pommard. Die wurzelechten Reben stehen auf einem der höchstgelegenen Weinberge der Sonoma Coast. Die Weine strahlen mit einem komplexen Bukett und einer wahnsinnigen Präzision im Mund um die Wette. Die Gerbstoffe sind fein und raffiniert. Dunkle Beere und eine würzig-pfeffrige Note paaren sich mit einer feinen Säure und tanzen scheinbar die ganze Nacht. Ein Wein, irgendwie ganz, ganz nah am Burgund, vielleicht nur ein bisschen lässiger. Denn dieser Strahlemann ist alles andere als ein Ellenbogen-Typ!

Ca. 76,90 € bei www.weinhalle.de

Verkostungsteam

René Antrag – *Steirer*
Markus Gould, Stefan Heinrich Götz – *Heunisch & Erben*
Thomas Juranitsch – *Palais Coburg*
Andreas Katona – *Amador*
Simon Schubert – *aend*

Julia Klüber, Anna-Lisa Thanner, Paul Truszkowski