

Alkohol: 12.5 Vol % Trinkbar ab: sofort - 2030++ Restzucker: 0.8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch Ausbau: Barrique (gebraucht) Boden: Vulkanisch verwittert Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein | ist

biozertifiziert, hier aber nicht anerkannt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Schönung: Keine Vegan: Ja pH-Wert: 3,4

0,75l CAL19850

## Syrah »La Cruz« (Petaluma Gap)

## Model Farm

Syrah anders als gewohnt. Seidig transparent und aufregend ätherisch intensiv in Duft und Wirkung. Ultrapräzise, durchdringend, tiefgründig und lang am Gaumen, getragen von Gänsehaut-Frische und griffig kühler Dichte. Ein Meisterwerk, das in seiner weiblichen Sensibilität berührt. Nur 3 Fässer gibt es von diesem raren Juwel in diesem großem Jahr. Joanna Wells betreibt ihr biodynamisches Projekt »Model Farm« zusammen mit ihrem Mann auf nicht mal 0.8 ha auf dem Gelände einer biodynamischen Kooperative im Petaluma Gap, dem kühlen Tor zur Sonoma Coast. Wind und Nebel sind sein Markenzeichen. Durch eine Küstengebirgsöffnung pfeift hier der Wind vom Pazifik bis in die San Pablo-Bay. Diese Kühle spürt man in jedem Schluck dieser raffiniert feinen Syrah.

2019 ist die dichteste und kraftvollste Syrah, die Joanna bisher produzierte. Komplett mit Stiel und Stengel hat sie die Trauben mit den Füssen eingemaischt und dann in 500 Liter-Fässern spontan vergoren und ausgebaut. Ohne Schwefel. Naturwein, der sich wie ein Seidenschal um die Zunge hüllt. Dicht und kühl, weich und geschmeidig, druckvoll und intensiv, leicht und schwebend im Mundgefühl, die Gerbstoffe ungewohnt subtil. In seiner aromatischen Intensität erinnert der Wein an die Nordrhône, agiert aber intensiver und zupackender. Profundes Handwerk. Mutig eigenständig. Syrah der Spitzenklasse. Die amerikanische Referenz, aber kein Monster an Konzentration, sondern wirkungsvoll wie großes Burgund. Beeindruckende Finesse und Harmonie. Großes Kalifornien.

