

Alkohol: 13.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2033+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,**75**l CAL23724

Pinot Noir »Clima Frio« St. Barbara

Ojai Vineyard

2023 ist ein seltener Traumjahrgang für die Winzer in Kalifornien. Er begann mit perfektem Fruchtansatz im Frühjahr, Sommer und Herbst waren kühl, und so brachte Adam Tolmach die späteste Ernte seiner 40jährigen Winzerkarriere ein. Die Trauben wurden nachts von Hand geerntet, waren morgens im Weingut und gingen dort mit 11 % ganzen Trauben in die Gärbehälter. Wie üblich mit nur minimalem Schwefelzusatz. Auf der eigenen Naturhefe vergoren, anschließend in französische Eichenfässer (6 % neu) gefüllt, nach neunmonatiger Reife auf der Vollhefe ohne Schwefel mit minimalem SO2-Zusatz abgefüllt.

Ojais neue »Clima Frío«-Weine sind den kühlsten Lagen im äußersten Westen des Weinbaugebietes von Santa Barbara gewidmet. Dort garantiert der Einfluss des nahen Pazifiks langsame Traubenreife mit stabiler natürlicher Säure in den Trauben. Adams 2023er »Clima Frío« Pinot Noir stammt aus der Lage »Presqu'ile« (52 %) im Santa Maria Valley und aus dem »Yellow Foxtrot«-Weinberg (48 %) aus den Hügeln rund um Lompoc. Clima Frío 2023 bietet im Duft bezaubernd intensive Noten von reifer Kirsche, getrockneten Rosenblättern, Orangenschale und schwarzem Tee, von gutem Pfeifentabak, Zeder und Minze. Der Wein zeigt schon in seiner Jugend einen herzhaften Pinot-Stil voller erdiger Nuancen und saftig würziger Frucht. Transparent, aber kraftvoll. Seidig, aber dicht. Am Gaumen erstaunlich mineralisch geprägt und erfrischend herb. Die Gerbstoffe raffiniert kühl und ausbalanciert. Ein Pinot potenter Substanz für langfristiges Trinkvergnügen.

