



Pinot Noir »Mendocino Ridge«

Model Farm

Ein exzellenter Pinot Noir, der nach weit mehr schmeckt, als er kostet. Seine Reben stehen im Signal Ridge Vineyard in der kaum bekannten kühlen Appellation »Mendocino Ridge« ganz im Norden Kaliforniens. Auf 820 Metern Höhe auf verwitterten Böden extrem komplexer Zusammensetzung. Die harten Bedingungen dort verlangen intensive Handarbeit und intuitive Anbaumethoden. Joanna Wells und Sean Castorani pflanzten hier sechs verschiedene Pinot Noir-Varietäten, die durch Verzicht auf Bewässerung besonders tief wurzeln und deshalb nur kleine Beeren entwickeln, die dem Wein ungewöhnliche Tiefe und Konzentration verleihen. Joanna vergärt zu 50% mit ganzen Trauben, also mit Stiel und Stängel, spontan in oben offenen Gärbehältern, ohne Schwefel, ohne Temperaturkontrolle. Der Wein reift 18 Monate lang auf der Feinhefe in neutralen französischen Barrique. Naturwein, wie er sein sollte.

In ihm trifft die Konzentration der Höhe und des niedrigen Ertrags auf die Frische der Nähe zum Ozean. 2023 gilt als einer der größten Jahrgänge der letzten Dekaden. Das bestätigt er trotz seiner Jugend im raffiniert kühlen Duft nach reifer Brombeere, Blaubeere, Lavendel und dunklen Gewürze. Der Wein braucht Luft, entwickelt sich in der offenen Flasche über mehrere Tage, wird trotz minimalen Schwefels immer zugänglicher, griffig mineralisch und macht den Einfluß von Stiel und Stängel in dichter, pfeffrig würziger Substanz spürbar. Ein hochwertig exzentrisch nobler Pinot Noir wie kein anderer. Unverwechselbar, enorm saftig, großes Potential versprechend. Sehr gelungen!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Diverse

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

keine Zusätze | freie SO₂ < 20 mg/l |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,8

0,75l

CAL23855



www.weinhalle.de