

Alkohol: 15.3 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035

Restzucker: 2,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht EU

zertifiziert)

Ausbau: Barrique (gebraucht) Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja Schwefel: Ja Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,69

0,75l CAL22661

## »Ancient Field Blend«

## Bucklin Old Hill Ranch

Das Konzept des »Field Blends«, des gemischten Satzes, ist einfach: Im »Ancient Block« auf der Old Hill Ranch im kalifornischen Sonoma, gepflanzt 1885, stehen 30 Rebsorten Seite an Seite, bunt gemischt. Sie werden nicht nur gemeinsam angebaut, sie werden auch gemeinsam geerntet und vergoren. 30 Rebsorten, 5 Hektar Reben, 1 Wein. Das ist Will Bucklins legendäres »Ancient Field Blend«. Hauptsächlich Zinfandel, aber auch Grenache, Alicante Bouchet, Petite Sirah, Mourvedre, Syrah, Carignan und Tempranillo, um nur einige zu nennen.

Dunkle karminrote Farbe, natürlich transparent. Atemberaubender Duft nach roten und schwarzen Früchten, Wildkräutern, Gewürzen, prächtig und ausladend exotisch. Kraftvolle 15.3 Vol.%. rauschen auf die Zunge, weich, geschmeidig, fast cremig in der Konsistenz, doch dann kommt sie, die Säure, transportiert die Pracht gelassen über die Zunge. Ladungen reifer Gerbstoffe ergießen sich dabei in den Mund, Brombeere, Himbeere, Blutorange und Pfeffer klingen lange am Gaumen nach. Ein mächtiger Brummer für Freunde von Konzentration und Kraft im Wein, dabei entwaffnend ehrlich und angenehm leise im Auftritt. Eindrucksvoll. So schmeckt Geschichte im Wein.

