Pinot Noir »Reserve Estate«

Hirsch Vineyards

Ein echtes Grand Cru der Sonoma Coast, ohne von einer bestimmten Lage zu stammen. Da muß sich Burgund selbst in der Spitze warm anziehen. Enorm dicht gepackt und feinmaschig edel verwoben im Mundgefühl. Samt trifft auf Kaschmir. Begeisternde Gerbstoffqualität, die den Mund füllt bis in den letzten Winkel und doch kaum zu spüren ist. Großes Kino. Aromatisch komplex, dunkel und kühl mit blauen Reflexen, die an Cassis, Tabak und Leder erinnern, gewürzt mit Zimt und Nelke. Ohne jede Opulenz, warm und kühl zugleich. Raffiniert dicht aber auch spannend filigran. Geht belebend lebendig auf im Mund, entwickelt dann enorme Länge mit salzigem Druck am Gaumen. Vor allem der dichte Kern der Biodynamik auf der Zunge begeistert. Er zieht den Wein buchstäblich physisch spürbar über die Zunge und klingt am Gaumen salzig dicht und in Anklängen an frische Erde und ätherisch komplexen Aromen der Mazeration auf Stiel und Stengel lange aus. Groß. Rar. Beeindruckend.

Alkohol: 13.2 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, minimal geschwefelt.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,65

0,75l
CAL22481

K&U
www.weinhalle.de