



Old Vine Red »Lot N°75«

Marietta Cellars

OLD VINE RED von Marietta Cellars. Abgekürzt OVR. Eine Legende aus diversen Rebsorten, deren alte Rebstöcke zum Teil vor 1870 gepflanzt wurden. Zinfandel, Carignan und Grenache, Petit Sirah und viele in Europa durch die Reblaus ausgerottete Rebsorten stehen hier noch als Buschreben im alten, traditionellen Mischsatz. Aus diesen entsteht zusammen mit jüngeren, noch immer aber ungewöhnlich alten Reben-Methusalems diese Weinlegende. Zu 60% in alten Barriques, zu 40% in Edelstahltanks ausgebaut, ist sie die bekannteste und preiswerteste Zinfandel-Cuvée Amerikas. Die alten Zinfandel-Reben liefern hier das Rückgrat. Scott Bilbro kombiniert sie mit anderen Rebsorten und Jahrgängen so, daß der Charakter der alten Reben aus den vielen verschiedenen Parzellen über die Sorten dominiert. Ein altes Verfahren, das längst vergessen ist. Statt eines Jahrgangs trägt jede seiner OVR-Cuvées eine fortlaufende Nummer. Die Leichtigkeit des Seins als Freiheit im Verschnitt.

Was für ein Wein! Tiefdunkel und tiefgründig würzig. Opulent aber nicht schwülstig, sondern saftig mundfüllend, samtig weich und kernig authentisch. Die pure Freude, denn man spürt sie, die ungestüme Kraft und Konzentration seiner tief wurzelnden, nie bewässerten alten Reben. Der Schluck zurück in eine Zeit, als Reben noch unverzchtet waren und Wein noch unmanipuliert, ohne Aufsäuerung, ohne Chips, ohne Technik. Seit diesem Jahr biozertifiziert nach den harten kalifornischen Vorschriften, was wir aber nicht deklarieren dürfen, weil das EU-Biosiegel auf der Flasche fehlt. Ein Lieblingswein seit fast 30 Jahren.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Diverse

Besonderes: Traditioneller Verschnitt
aus Rebsorten und Jahrgängen |

Bio-zertifiziert (CCOF), aber nicht
EU-konform | minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Schönung

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

CAL23520



www.weinhalle.de