

Pinot Noir »San Andreas Fault« Sonoma Coast

Hirsch Vineyards

Jasmine und David Hirschs großer »San Andreas Fault« steht für das Ideal großen Sonoma Coast-Pinots. Er stammt von Trauben aus 21 verschiedenen Parzellen, die auf der berühmten Erdbebenfalte des San Andreas-Grabens liegen, der hier wenige Kilometer weiter ins Meer läuft. Selbstbewußter, großer Sonoma Coast Pinot Noir. Biodynamisch produziert. Konzentriert und dicht in subtiler Balance von Gerbstoffqualität und Säure, Mundgefühl und Frische, Dichte und Transparenz. Ein minimalistisch produzierter Pinot Noir, unchaptalisiert (also nicht aufgezuckert), deshalb natürlich im Alkohol (13 Vol.%) und ohne jeden Zusatz, ohne Enzyme, ohne Schönung oder Filtration auf Flasche gebracht.

Der Jahrgang brachte nach vier heißen und trockenen Jahren den dringend benötigten Regen und sorgte damit für Entspannung in den Reben. Der Jahrgang fällt verhalten im Alkohol aus, besitzt erfrischende Säure und sorrgt für hinreißend schöne Gerbstoffe, die sich dicht verwoben und seidig im Mundgefühl präsentieren. Lange Hänge- und Reifezeit der Trauben am Rebstock und kühles, aber sonniges Wetter liefern expressive Frucht und Würze im Duft. So erweist sich der wichtigste Wein im Portfolio von Familie HIrsch als ungewöhnlich konzentriert, aber auch als besonders elegant in einer Tiefe in Duft und Geschmack, die eher durchdringend und intensiv wirkt, als breit und opulent.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 1,0 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: 3,64

0,75l
CAL23480

K&U
www.weinhalle.de