

Syrah »Harrison Grade« Sonoma Coast

Radio-Coteau

»Harrison Grade«, ein knapp 300 m hoch liegendes Plateau über dem Ort Occidental im Norden Kaliforniens. Der Blick von hier oben ist gigantisch. Um uns herum steigen die Morgennebel auf, im Hintergrund die Sonoma Mountain Range. »Harrison Grade« gehört Eric Sussman von »Radio Coteau«. Hier oben wohnt er, hier stehen seine alten Zinfandel-Reben, aber auch die Reben für diese famose Syrah. Das gesamte Plateau bewirtschaftet Eric Sussman seit vielen Jahren zertifiziert biodynamisch (Demeter®),die Trauben werden von Hand geerntet, mit der wilden Umgebungshefe vergoren, der Wein lange im Faß gereift und wenn überhaupt, dann nur minimal geschwefelt und hier oben auch abgefüllt.

»Von der Traube ins Glas«, meint Eric lächelnd, während er uns den Wein aus einer Flasche einschenkt, die das Weingut nie verlassen hat. Es war ein richtig guter Jahrgang im Norden Kaliforniens. Lange kühle Wachstumsperiode, fast ideal, im Spätsommer dann ein paar viel zu heiße Tage mit knallharter Sonneneinstrahlung. Davor galt es die Trauben zu schützen. Wem das gelang, hat großartige Weine in den Keller gebracht.

Weine wie diesen: Mächtig konzentriert, schwelgerische Aromenpracht mit spürbar ätherischen Komponenten, die flüchtig aber potent zugleich dem Glas entsteigen. Reife Brombeere und Pflaume dominieren im Vordergrund, ein Hauch reife Orange und Granatapfel signalisiert frische Säure, die auch prompt auf der Zunge agiert, dann bahnen sich Wacholder, Lorbeer, Kräuter der Provence und grüne Oliven den Weg durchs dichte Bukett, das einem atemberaubend vielschichtig fast den Atem verschlägt. Man könnte endlos schnuppern an diesem Wein. Eric Sussman vergärt Syrah gerne mit Stiel und Stengel. Er mag die zusätzliche Komplexität, die sie an den Wein abgeben. »Sie hinterlassen im Nachklang einen Hauch von gegrilltem Fleisch, den ich sehr mag«, meint er. Gut 50% der Trauben hat er in diesem Wein als ganze, nicht abgebeerte Cluster mitvergoren. Ätherisch pralle Würze, raffinierte Intensität, aromatischen Glanz und eine enorm dichte, irgendwie aber auch seidig schwebende Struktur haben sie dieser großen Syrah mit auf den Weg gegeben. Noch hat der Wein jugendlichen Speck auf der Hüfte, über die kommenden zehn Jahre wird er sich aber zu einer Perfektion entwickeln, die der Nordrhône zeigt, daß es auch jenseits des großen Teiches Syrah gibt, der man Größe attestieren muß.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch zertifiziert
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,58

0,75l
CAL19459

K&U
www.weinhalle.de