

Pinot Noir »Belay Estate« Sonoma Coast

Radio-Coteau

Eric Suesmann: Auf einem Bergrücken über der Stadt Occidental gepflanzt, ist Belay unser Demeter-zertifizierter biodynamischer® Estate Pinot Noir. Unser Ziel ist es, die Frucht von der Traube bis zum Glas zu pflegen, was mit jeder Plantage immer mehr Realität wird. Mit zunehmender vertikaler Integration empfinden wir den Weinanbau als eine monumentale Aufgabe, die der Besteigung eines Berges ähnelt, wobei der Belay sowohl als Anker als auch als Sprungbrett auf unserer Reise des Aufstiegs dient. Mitte August 2020 zeigte der Estate Pinot Noir physiologische Reife mit sauberen Beeren und würzigen, voll verholzten Stielen. Dies führte zu unserer Entscheidung, mit 50 % ganzen Trauben zu fermentieren, und der großzügige Stieleinschluss führte letztendlich zu einem atemberaubenden und vielschichtigen herausragenden Pinot Noir aus dem Weingut.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, minimal geschwefelt. Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
CAL18462

K&U
www.weinhalle.de