

Bedrock Vineyard Sparkling Brut Nature »Under the Wire«

Bedrock Wine Co.

Man mag es kaum glauben, aber die Geschichte des Sektes in Kalifornien ist untrennbar mit der ureigenen Rebsorte Zinfandel verbunden. In den 1860er Jahren wurde der erste vielbeachtete Sekt von Arpad Haraszthy hergestellt. Er trug den Namen »Eclipse« und basierte auf Zinfandel, der für die benötigte Säure und Gradation besonders früh geerntet wurde.Die Trauben für diesen aufregend guten Brut Nature Sparkling stammen aus einer Parzelle des legendären Bedrock Vineyard, die 1888 angelegt wurde. Der Weinberg gilt als der älteste, noch produzierende gemischte Satz der Welt. Neben überwiegend Zinfandel stehen in der Parzelle auch Grenache, Tempranillo, Grand Noir, Syrah, Mataro und viele andere, längst vergessene Rebsorten. Nach kurzer Mazeration wurden die Beeren schonend gepresst und in neutralen Eichenfässern und Edelstahltanks vergoren. Nach sechs Monaten kam der Wein zur Flaschengärung wieder auf die Flasche, wo er 31 Monate lang auf der Hefe reifen konnte. Es entstand ein goldfarbener »Blanc de Noirs«-Sparkling mit dem Duft von Orangenschale, wildem Fenchel und roten Früchten. Eine fast zarte Interpretation der Rebsorte Zinfandel, subtil und sich erst mit Luft im Glas entfaltend. Bitte nicht eiskalt servieren! Als Brut Nature mit nur 3 g/l Dosage ein einzigartiger kalifornischer Sekt, der dort so gefragt ist, daß kaum Flaschen nach Europa gelangen. Wir haben ein paar ergattert.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: < 3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: ungeschönt | keine Zusatzstoffe | minimal geschwefelt | bitte nicht eiskalt servieren
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
CAL16515

K&U
www.weinhalle.de