

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l Boden: Goldridge soil

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | unbehandelter

Naturwein Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja Schwefel: Ja Schönung: Keine

Vegan: Ja pH-Wert: 3,67

0,75l CAL19603

Estate Red »Board & Batten« Sonoma Coast Radio-Coteau

Ein merkwürdiger Name, unter dem man sich nichts vorstellen kann. Dabei ist der Wein ein besonders edler Zinfandel von der kühlen Sonoma Coast, dem Biodynamik-Winzer Eric Sussman eine Syrah von jungen Reben zur Seite gestellt und so die deftige Rustikalität des Zinfandel in samtig seidige Konsistenz verwandelt hat. »Board & Batten« steht übersetzt für »Brett und Latte« und ist eine buchstäblich gemeinte Hommage an jene Scheunen, die italienische Auswanderer in den 1890er Jahren auf seiner Ranch errichteten. Er hat sie aufwendig renoviert, in ihnen reifen heute seine Weine. »Board & Batten« ist eine tiefgründig fruchtbeladene Cuvée, in der Zinfandel von alten Rebstöcken auf eine Syrah von jungen Reben trifft. Aromatisch ungewöhnlich expressiv und attraktiv. Im Duft blaue Beeren und ein Hauch würzigen Earl Grey Tees. Kräftige, dunkelfruchtige Aromen, herzhaft im Mund getragen von schwarzen Oliven, Fenchelsamen und erdigem Pfeffer. Sensationelle Tanninqualität sorgt rund und samtig für Wohlgefühl und langen Nachklang. Zwanzig Monate hat Eric Sussman die Gerbstoffe der beiden unterschiedlichen Rebsorten in kleinen französischen Fässern auf der Vollhefe harmonisiert. Seidig dichte Konsistenz wirkt raffiniert kühl agierend im Mundgefühl, eine Gerbstoff-Qualität, die man so nur in Kalifornien beherrscht. Wohlfühl-Wein mit Sehnsuchtsfaktor für gemütliche Abende vor dem Kamin.

