

Pinot Noir »Savoy«

Radio-Coteau

Savoy Vineyard. Einer der besten Weinberge Nordkaliforniens für Pinot Noir und Chardonnay im Anderson Valley, der schon einige legendäre Weine hervorgebracht hat. Kein Wunder: Ted Lemon von Littorai managt den Weinberg heute, der 1991 von Richard Savoy in visionärer genetischer Diversität mit heimischen und französischen Klonen in ungewöhnlicher Dichte bepflanzt wurde.

Eric Sussman von »Radio Coteau« ist einer der wenigen Winzer, der Trauben aus dem Weinberg bekommt. Seit 2002 füllt er die Lage separat ab und hat sie, zusammen mit Ted Lemon, über die Jahre bekannt gemacht. Inzwischen eilt »Savoy« in rot wie in weiß großer Ruf voraus, die Weine werden zugeteilt und sind gesucht. In Amerikas Sommelier- und Gastro-Szene geniessen sie Kultstatus.

Erics Pinot »Savoy« des heißen Jahrgangs 2015 ist weder »der typische Kalifornier«, noch »typischer Burgunder«. Reduktiv geprägt vom biologischen Anbau und während der Weinbereitung nicht geschwefelt, braucht er Luft und Zeit, um sich zu entfalten. Fragil und fein zeigt er sich in der Konsistenz im Mundgefühl, agil und frisch in der Säure, offen und faszinierend lebendig in der Ausstrahlung, der man sich kaum entziehen kann. Eric Sussman hat ihn mit 20% Stiel und Stengel vergoren, was sich in einem transparenten Rückgrat subtiler, aber auch präsenter Gerbstoffe feinster Körnung und strukturell intellektueller Konsistenz manifestiert. Ein raffinierter Pinot Noir, der eigenständige Stilistik und Aromatik wagt, komplex in Duft und Mundgefühl, ohne schwer zu wirken. Er vereint Potenz und Gewicht mit Struktur und Kraft, wirkt aber trotzdem schwebend und offen. Faszinierend, wie sich dieser Wein dem schnellen Urteil entzieht. Er kommt und geht, zieht und drückt, schwebt davon und legt sich schließlich samtig entspannend zur Ruhe. Blind probiert, erinnert er in seiner kühlen, herbstlich morbiden Ausstrahlung an einen großen Pommard. Die »Savoy«-Pinots erweisen sich als extrem langlebig, was alte Jahrgänge eindrucksvoll unter Beweis stellen. Konstanter und zuverlässiger in der Entwicklung als vergleichbare Burgunder, obwohl maximal natürlich ausgebaut und auf nur minimal freien Schwefel eingestellt. Lebendig, belebend, charaktervoll. Großer Wein.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2025 +
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
CAL15455

K&U
www.weinhalle.de