



## Pinot Noir »San Andreas Fault« Sonoma Coast Hirsch Vineyards

Jasmine und David Hirschs »San Andreas Fault« steht für das Ideal großen Sonoma Coast-Pinots. Er stammt von Trauben aus 21 verschiedenen Parzellen, die auf der berühmten Erdbebenfalte des San Andreas-Grabens liegen, der hier wenige Kilometer weiter ins Meer läuft. Biodynamisch produziert, unchaptalisiert (also nicht aufgezuckert), deshalb natürlich im Alkohol und ohne jeden Zusatz, ohne Enzyme, ohne Schönung oder Filtration auf Flasche gebracht.

Der Jahrgang 2016 brachte nach vier heißen und trockenen Jahren den dringend benötigten Regen und sorgte damit für Entspannung in den Reben. Er fällt deshalb erstaunlich verhalten im Alkohol aus, besitzt filigrane Säure und hinreißend schöne Gerbstoffe, die sich dicht verwoben und seidig im Mundgefühl präsentieren. Lange Hänge- und Reifezeit der Trauben am Rebstock und kühles, aber sonniges Wetter liefern expressive Frucht und Würze im Duft. So erweist sich der wichtigste Wein im Portfolio von Familie Hirsch als besonders elegant und tiefgründig in Duft und Geschmack, eher durchdringend und intensiv, als breit und opulent. Ein Jahrgang mit Charakter, der die mächtige Konzentration des Jahrgangs 2015 mit der Eleganz und Frische von 2014 verbindet. Die Biodynamik, 2014 eingeführt, beginnt zu greifen. So dicht und fein zugleich lag Hirschs »San Andreas Fault« noch nie auf der Zunge. Großer Pinot Noir mit Potential für viele Jahre der Reife. Weltklasse aus Kalifornien.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2031+  
Restzucker: 0 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Urgestein | Basalt  
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |  
minimal geschwefelt | unbedingt  
dekantieren  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,64

0,75l  
CAL16480



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)