

Pinot Noir »McDougall Ranch«

Kutch Wines

Pinot Noir mit prägnantem Lagencharakter. Selten in Kalifornien. Da können das nur die ganz Großen. McDougall Ranch, ein leider noch konventionell bewirtschafteter Weinberg hoch in den Sonoma Mountains, der aber Weltklasse-Niveau beweist. Sein Duft ist überwältigend, ist eigenständig, ist unerreicht. Lagencharakter. Getrocknete Blumen, Cassis, nasser Stein, feuchtes Holz, Gewürznelken, dunkle, rauchige Pracht ganz eigener Tönung. Faszinierend. Im Mund samtige, zupackend dichte Fülle in einer Hülle von Frucht und Substanz. Ganztraubenmazeration. Präsente Physik, Gerbstoffe, Materie. Präzise Säure besorgt rasante Länge. Wow, ist der groß, dieser Pinot!

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2026+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,4

0,75l
CAL18800

K&U
www.weinhalle.de