Syrah »La Cruz« (Petaluma Gap)

Model Farm

Syrah anders als gewohnt. Seidig transparent und aufregend ätherisch intensiv in Duft und Wirkung. Ultrapräzise, durchdringend, tiefgründig und lang am Gaumen, getragen von Gänsehaut-Frische und griffig kühler Dichte. Ein Meisterwerk sensibler Extraktion. Nur 3 Fässer gibt es von diesem raren Juwel aus großem Jahrgang. Joanna Wells, die junge Weinmacherin von Jamie Kutch, betreibt ihr biodynamisches Projekt »Model Farm« zusammen mit ihrem Mann auf nicht mal 0,8 ha auf dem Gelände einer biodynamischen Kooperative im Petaluma Gap, dem kühlen Tor zur Sonoma Coast, das jüngste und eines der besten Anbaugebiete Kaliforniens für Syrah, Pinot Noir und Chardonnay. Wind und Nebel sind sein Markenzeichen. Durch eine Küstengebirgsöffnung pfeift hier der Wind vom Pazifik bis in die San Pablo-Bay. Diese Kühle spürt man in jedem Schluck dieser raffiniert feinen Syrah.

2018 ist die dichteste und kraftvollste, die Joanna bisher produzierte. Komplett mit Stiel und Stengel hat sie die Trauben mit den Füssen eingemaischt und dann in 500 Liter-Fässern spontan vergoren und ausgebaut. Ohne Schwefel. Naturwein, der sich wie ein Seidenschal um die Zunge hüllt. Dicht und kühl, weich und geschmeidig, druckvoll und intensiv, leicht und schwebend im Mundgefühl, die Gerbstoffe ungewohnt subtil. In seiner aromatischen Intensität erinnert der Wein an die Nordrhône, agiert aber intensiver und zupackender. Profundes Handwerk. Mutig eigenständig. Syrah der Spitzenklasse. Die amerikanische Referenz, aber kein Monster an Konzentration, sondern wirkungsvoll wie großes Burgund. Eigenartige Finesse und Harmonie. Kaliforniens Zukunft im Glas.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0.8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
CAL21850

K&U
www.weinhalle.de