Pinot Noir »Bien Nacido Vineyard«

Au Bon Climat

»Bien Nacido«. Der berühmteste Weinberg der Central Coast. In Ihm besitzt Jim Clendenen mit dem sogenannten Q-Block den besten Teil der Lage, hoch oben am Hang in einem relativ steilen Stück, bepflanzt mit dem alten kalifornischen Martini-Klon, der sich besonders gut angepaßt hat an die klimatischen Extreme des kühlen Santa Maria Valley. »Bien Nacido« ist Pinot Noir expressiv wilder Würze in einem Bett floral duftender Rosenblätter und frischer grüner Kräuter. Ein Weinberg mit klarem Profil in Duft und Geschmack. Unverwechselbare Identität. Das gibt's nicht oft in Kalifornien.

Ein Hauch Süßholz und Gewürznelken, dunkle reife Früchte, braune Gewürze, frische Minze. Santa Maria-Pinot in rarer Perfektion. Farblich eher hell, in den Gerbstoffen trotzdem physisch zupackend. Trocken und präzise im Mundgefühl, pur und energiegeladen, seidig und samtig dicht zugleich. Expressivität, die in wohltuender Harmonie am Gaumen abschmilzt. Pinot Noir, der Freude macht. Fein geformt und nuanciert, aber kompakt, dicht und griffig im Mundgefühl. Bleibt im Gedächtnis. Ist eigenständig und macht Burgund und seine Preise getrost vergessen.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2033+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | zwei Jahre im 300-Liter-Faß auf der Hefe gereift
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,59

0,75l
CAL20119

K&U
www.weinhalle.de