



Alkohol: 13,1 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt,
minimal geschwefelt.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,65

0,75l
CAL14481

Pinot Noir »Reserve Estate«

Hirsch Vineyards

2014, ein exzellenter Jahrgang an der kalifornischen Sonoma Coast. Eher delikater als mordsmäßig konzentriert. Tiefgründig seidig und dicht verwoben in den Gerbstoffen, die durch den Mund zu schweben scheinen.

Die noch von Weinmacher Ross Cobb verantwortete kostbare Estate Reserve enthält die besten Partien des legendären Weingutes hoch über dem Pazifik. Sie stammt von verschiedenen Lagen und von diversen Klonen. Ein echtes Grand Cru der Sonoma Coast. Da muß sich Burgund selbst in der Spitze warm anziehen.

Überraschend hell die Farbe, die Gerbstoffe aber dicht und feinmaschig edel verwoben. Samt trifft auf Kaschmir. Gerbstoffqualität, die den Mund füllt bis in den letzten Winkel und doch kaum zu spüren ist. Richtig großes Kino. Aromatisch komplexer, als die Farbe vermuten läßt. Dunkelwürzig und kühl mit blauen Reflexen, die an Cassis, Tabak und Leder erinnern, gewürzt mit Zimt und Nelke. Pinot Noir ohne Opulenz, warm und kühl zugleich, raffiniert dicht, zugleich aber auch spannend filigran. Geht im Mund agil und lebendig auf, entwickelt enorme Länge am Gaumen, macht mächtig Druck. Auf der Zunge spürt man den dichten Kern der biodynamischen Bewirtschaftung. Er sorgt für physisch spürbare Information, zieht den Wein über die Zunge und klingt am Gaumen salzig pikant gewürzt aus. Pinot Noir, der Wärme mit Frische zu verbinden weiß, der im Duft an frische Erde erinnert und seine Mazeration auf Stiel und Stengel in ätherisch komplexer Aromatik dokumentiert. Wertvoll und beeindruckend. Souveräne Eigenständigkeit. Für Stunden der Ruhe und Entspannung.



www.weinhalle.de