

Field Blend »GSM« Medocino Ridge

Drew Cellars

GSM ist Insidersprech. So nennen die Winzer in Südfrankreich die zahllosen Grenache-Syrah-Mourvèdre-Cuvées, die der stark zur Oxidation neigenden Rebsorte Grenache, die beiden stark reduktiv wirkenden Rebsorten Syrah und Mourvèdre als natürlichen Schutz vor schnellem Verderb zur Seite stellen. Jason Drew hat diese Art der Cuvetierung zum Anlaß genommen, auch seine Cuvée von Rhône-Rebsorten so zu nennen, auch wenn sie im Wesentlichen aus reduktiver, also sauerstoffstabiler, Syrah besteht, die zu 70% aus dem berühmten Valenti-Vineyard und zu 30% aus dem Perli-Vineyard stammt. Sein GSM enthält darüberhinaus 2% rote Grenache, 2% rote Mouvèdre, 2% weiße Roussanne und 6% vom weißen, hocharomatischen Viognier. Das klingt nach kleinen Prozentsätzen, verleiht dem Wein aber durch die 8 % Weißweinanteil eine ätherische Komponente im Duft, die Begeisterung auslöst. Jason hat die Rebsorten gemeinsam geerntet, gemeinsam gekeltert und dabei zu 50 % die ganzen Trauben mit Stiel und Stängel vergoren. Den Wein hat er über 18 Monate auf der Feinhefe in neutralen Barriques ausgebaut. Ergebnis ist ein kühl wirkender, eleganter »Küsten-Syrah«, wie er es nennt. Die Trauben stammen von Lagen, die vom permanenten Wind vom kalten Pazifik gekühlt werden. Ihre Reben stehen dort auf Sedimentböden mit viel Quarzit, auf denen eine nur dünne Erdauflage liegt, die besonders eisenhaltig ist. Deshalb wirkt der Wein nicht fett und schwer, sondern bei aller Kraft, die in ihm steckt, auch filigran und duftig, auffallend ätherisch duftend nach rotem und weißem Pfeffer, nach schwarzer Olive und deren Tapenade, aber auch nach leichtem Holzrauch und geräucherter Wurst. Typisch Syrah, wobei hier die Frucht rote und blaue Tönung aufweist, die an Wacholder und Lorbeer erinnert. Ein toller Wein mit langem, frischem, prägnant mineralischem Nachklang am Gaumen und feinen samtigen Gerbstoffen, die in den kommenden Jahren noch feiner und kühler in der Wirkung werden.

Alkohol: 13.4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein | biologisch zertifiziert, was für die EU aber nicht ausgewiesen ist.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,58

0,75l
CAL18055

K&U
www.weinhalle.de