



Pinot Noir »Santa Maria Valley« (K&U-Sonderedition) Au Bon Climat

2018 war, anders als bei uns in Europa, im Süden Kaliforniens ein ungewöhnlich kühles Jahr. Unsere Sonderedition stammt in diesem Jahrgang aus zwei hoch liegenden Parzellen im legendären »Bien Nacido«-Weinberg im Santa Maria Valley, eine Autostunde nördlich von Santa Barbara, die Jim Clendenen vor vielen Jahren angelegt hat. Deren Trauben mazeriert er hier zu rund 30% mit Stiel und Stängel, also nicht abgebeert, was dem Wein eine tiefgründig dichte Gerbstoffstruktur bei etwas transparenterer Farbe verleiht, weil die Extraktion durch die Stiele und Stängel kaum mechanisch zu forcieren ist. Dadurch duftet der Wein intensiv dunkelwürzig und präsentiert sich auch im Mundgefühl dichter und intensiver als seine Farbe erwarten läßt. Sein an Piment und Zimt, rote Johannisbeeren und frische Pflaumen erinnernder Duft steht unverwechselbar für das kühle Klima im Santa Maria Valley. Seine Gerbstoffe sind seidig, wirken kühl und wohltuend samtig. Souverän vereint dieser Pinot Noir die Fragilität des kühlen Jahrgangs mit der Kraft, dem Saft und der physischen Substanz des kalifornischen Südens in einem Mundgefühl, das Pinot Noir von dort so magisch »anders« prägt. Davon können Europas Pinots nur träumen - zumal zu derart fairem Preis.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0 g/l

Bewirtschaftung: Sustainable

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Diverse

Besonderes: Unfiltriert | Minimal
geschwefelt | 10 Monate Reife auf der
Vollhefe

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,46

0,75l

CAL18180



www.weinhalle.de