



Pinot Noir »Valenti Ranch«

Drew Cellars

Der Valenti Vineyard gilt als eine der besten Lagen Kaliforniens. Pinot Noir und Syrah stehen hier nebeneinander in diversen Klonen. Die Böden besitzen hohen Eisen-, Quarzit- und Schiefergehalt. Der Weinberg liegt nur 6 Meilen vom Pazifik entfernt. Seit 14 Jahren bewirtschaftet Jason Drew den besten Block in diesem Weinberg, 2013 hat er ihn auf biologischen Anbau umgestellt und mit diversen Klonen veredelt, unter anderen Dijon 667, 828, Pommard und Rochioli.

Diese genetische Diversität drückt dem Wein einen unverwechselbaren Stempel. Jason hält 2016 für seinen besten Wein bisher. Der wirkt sinnlich im Duft. Eher leise als laut. Schwarze Kirsche, frische Teeblätter und Waldpilze im Duft, darüber ein Hauch Minze, aber auch Zimt und Gewürznelke. Am Gaumen rote Früchte, feuchter Waldboden, duftige florale Blütenaromen. Ätherisch faszinierend komplex, fordert Aufmerksamkeit in seiner Transparenz. Auf der Zunge frische Säure, vollmundig, groß und kraftvoll, ausgewogen vielschichtig. Wirkt frisch im Sinne Burgunds, strotzt aber vor Energie und Lebendigkeit im Trunk. Ein Pinot Noir, der irgendwie unverkrampft und entspannt wirkt, obwohl er unheimlich lange und würzig am Gaumen nachklingt.

In den letzten zehn Jahren hat sich die Mendocino Ridge AVA zu einem der aufregendsten neuen Weinbaugebiete Kaliforniens entwickelt, »Valenti« steht dafür. Ausdrucksstark, aber fein und edel. Reich und intensiv, aber nicht aufdringlich. Potential für Jahre und doch schon jung zu genießen. Da muß sich Burgund anschnallen, um mitzukommen. Wer hätte das gedacht!

Alkohol: 12,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

CAL16053



www.weinhalle.de