

Pinot Noir »Emmaline Ann Vineyard«

Cobb Wines

2015 war ein irrer Jahrgang an der Sonoma Coast. Die Erträge waren mit weniger als 20 hl/ha historisch niedrig. Die Weine reagierten mit atemberaubender Ausdruckskraft und Tiefe. Dunkel in der Farbe, konzentriert und intensiv, irgendwie aber auch leichtfüßig in einem ungewöhnlich saftigen Mundgefühl, das mehr Burgund zitiert als Kalifornien. Der Jahrgang ist eine Rarität, weil er so wenig Wein lieferte. Er gilt als besonders lagerfähig und insofern freuen wir uns, daß wir noch ein paar Flaschen dieses großen Pinots aus diesem Ausnahmejahrgang anbieten können.
»Emmaline Ann« ist ein 3 Hektar kleiner Weinberg mitten in einem dichten Douglasien- und Redwood-Wald hoch über dem Freestone Valley am südlichsten Ende der Sonoma Coast. Nebel und kühler Wind vom nahen Pazifik dominieren hier das Reifeverhalten der Trauben. Die Reben stehen auf nährstoffreichem Sand- und Verwitterungsboden mit hohem Humusanteil. Die gute Nährstoffversorgung liefert einen besonders geschmeidigen Pinot Noir. Die kleinbeerigen Dijon-Klone 115 und 777 sorgen im Extremjahr 2015 für enorm dichte Konzentration. Sie manifestiert sich in einer massiv warmen Gerbstoffkonsistenz, die sich aber wie kühler Samt im Mundraum verteilt und trotz Konzentration und Dichte so feinfühlig, so seidig, so berührend sentimental agiert, daß man meint, diesen Wein eher fühlen als »schmecken« zu können. Ross Cobb holt sich in Burgund seine Inspiration. »Emmaline Ann« schätzt er besonders, weil er ihn als Schnittstelle zwischen hüben und drüben versteht.Gut nachvollziehbar.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | freie SO2 < 25 mg/l | 30 % Wholebunch
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,75

0,75l
CAL15855

K&U
www.weinhalle.de