Pinot Noir »East Ridge« Sonoma Coast

Hirsch Vineyards

Mit festem kühlen Griff greift dieser Ausnahme-Pinot Noir nach der Zunge, salzt spürbar deren Ränder und gleitet dann dicht in feinsten Flanell-Gerbstoffen an den Gaumen, wo er in enormer Länge langsam verklingt. Duftet Hirsch-typisch eher rötlich als blau, eher warm als kühl, ist aber durchdrungen von dunkler Würze und einer fast unnahbar kühlen Ader. Faszinierend. Kein Widerspruch in einem Wein, der von der steilsten Parzelle des Weingutes stammt, die stets von kühlen Pazifik-Nebeln eingehüllt wird und auf besonders mageren Böden steht. Hier notiert Jasmine Hirsch regelmäßig die niedrigsten Erträge des Jahrgangs, was sich in eindrucksvoll kompakter, fast schlank wirkender Gerbstoffdichte manifestiert, die in ihrer dunklen Würze nach Gewürznelken, Veilchen, Oliven, Zeder und Leder eher an hochkarätige Syrah denn an Pinot Noir erinnert. Ein druckvoll agierender, nach vorne stürmender, maskuliner Wein, der alles ist, nur kein Macho mit Goldkettchen im peinlichen Feinripp-Unterhemd. Hier agiert einer feiner, distinguierter Herr, der es versteht, raffinierte Kraftentfaltung in edles Tuch zu hüllen.

Trotz »nur« 12 Vol.% der haltbarste und eindrucksvollste aller Hirsch-Pinots. Auch und vor allem im großen Jahrgang 2016. Für all jene, die gerne kraftvolle Burgunder trinken, die an die Zeit vor 1959 erinnern, als Kaliphosphat noch nicht die Weine dünn und sauer machte, sondern Burgunder so schmeckten, wie die Weine von Bize Leroy noch heute sind, nämlich dicht und samtig im Mundgefühl, weich und kraftvoll auf der Zunge, raffiniert kühl und reduktiv fordernd in Duft und Tiefe. Großer Stoff für Stunden stiller Freude an großem Pinot Noir.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, minimal geschwefelt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,61

0,75l
CAL16482

K&U
www.weinhalle.de