



Pinot Noir »Dierke« Sonoma Coast

Radio-Coteau

Die biologisch zertifizierten Rebgärten von John Dierke liegen inmitten eines ökologischen Paradieses voller Obstbäumen, Gemüsegärten und Nutzpflanzen. John Dierke ist ein schrulliges Original. Er hat sich schon vor Jahrzehnten dem biologischen Anbau verschrieben, sammelt alte Landmaschinen, die er wieder herrichtet, um sie dann auch zu benutzen, hat sich aber auch als Traubenproduzent für Eric Sussman und andere bekannte Winzer Kaliforniens einen Namen gemacht. Eric arbeitet das ganze Jahr über eng mit ihm und seinem Team im Weinberg zusammen. Dafür liefert ihm John die Trauben für diesen großen Pinot Noir, den Eric ihm namentlich widmet, aber auch für dessen legendäre »Dusty Lane«-Syrah, die in der Weinszene Kaliforniens Referenzstatus genießt.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt,
minimal geschwefelt. Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
CAL16458

2016 Pinot Noir »Dierke« Sonoma Coast. Überbordend und voluminös wie der Jahrgang, kraftvoll zupackend, aber auch feinsinnig wie John Dierke, so stellt sich dieser Pinot im Glas vor. Wenn man den Weinberg kennt, versteht man, warum er so eigenständig, so kraftvoll fest auf beiden Beinen vor einem steht. Es war eine Freude, sich dort von John und Eric den hohen Humusanteil zeigen zu lassen und das bunte Treiben im Weinberg zu beobachten. Ein kleines Paradies, irgendwie aus Raum und Zeit gefallen, mitten im überdrehten Amerika...

John Dierke hat hier 2006 neben dem kleinbeerigen kalifornischen Mt. Eden-Klon auch den burgundischen Klon 828 gepflanzt. Sie liefern kleine, lockerbeerige Trauben mit dickschaligen Beeren, die Farbe und aromatische Intensität entwickeln. 16 Monate hat Eric den Wein auf der Hefe in gebrauchten Barriques gereift. Ohne Schönung, ohne Aufzuckerung, ohne Aufsäuerung. Natur-Pinot Noir, der eine komplexe Mischung aus roten und schwarzen Früchten liefert, gepaart mit raffiniert dunkelwürzigen Untertönen. Saftige schwarze Kirsche, reife Pflaume, schwarze Olive, Sternanis und frisch eingeweichte Schwarztee-Blätter. Klingt komisch, riecht aber genau so. Darüber filigrane Noten von Veilchen, Gewürznelke und feuchter Erde. Tolles Bukett! Tiefgründig und komplex. Pinot Noir, wie es ihn in Europa nicht gibt. Exotische Intensität in Aroma und Struktur, die von einer Säure transportiert wird, die am Gaumen in unerwartet leiser, fast schüchterner Geschmeidigkeit ausklingt. Macht irgendwie andächtig, dieser Pinot...



www.weinhalle.de