

Pinot Noir »Sonoma Coast«

Kutch Wines

Erstaunlicher Pinot Noir von der kühlen Sonoma Coast. Schlank, rassig, enorm lang am Gaumen, verträglich im Alkohol, dicht gepackt in den Gerbstoffen, die in irrer Qualität über die Zunge gleiten. Kalifornien entwickelt echte Identität in Sachen Pinot Noir. Die Trauben stammen von zwei verschiedenen Weinbergen, beide in Umstellung auf zertifizierte Biodynamik. Jamie Kutch hat sie für diesen Wein zu 40% abgebeert, zu 60% mit Stiel und Stengel vergoren. Spontane Gärung in kleinen offenen Behältern, 12 Monate Reife in neutralen Holzfässern, ohne den Wein jemals von der Hefe zu nehmen. Keine Schönung, keine Filtration, kaum Schwefel. Souveränes Handwerk für große Qualität.

Alkohol: 13.2 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2022+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,4

0,75l
CAL18803

K&U
www.weinhalle.de