



## Pinot Noir »Wendling Vineyard«

### Drew Cellars

Die Lage »Wendling« liegt im nördlichsten und kältesten Abschnitt des Anderson Valley, unweit des Pazifik. Der Weinberg ist knapp 20-Hektar groß und besteht aus einem fast schon dramatisch steil abfallenden Block, der nach Süden ausgerichtet ist. Dort stehen 14 verschiedene Unterlags- und Genetik-Kombinationen, die eigenen Massenselektionen entstammen. Seit 2010 wird der Weinberg von Besitzer Ted Lemon mit großer Sorgfalt biodynamisch bewirtschaftet. Sein Boden besteht aus gut durchlässigem sandigem Lehm, durchsetzt mit Sandstein und Schiefer mit nur dünner Erdauflage.

Der steile Hang, die kühlen Küstentemperaturen und das Pflanzmaterial sorgen für niedrige Erträge, die aus der Hand von Jason Drew einen farblich dunklen, dicht strukturierten Pinot Noir ergeben. Im Duft blaue Früchte mit Pilzen und frischen Wildkräutern. Auf der Zunge pikante mineralische Würze und die frische Säure der kühlen Herkunft. Ein betörender Pinot Noir: Hocharomatisch, mittelschwer strukturiert, seidig nuanciert und superexpressiv. Ein Pinot außergewöhnlicher Attraktivität und Anziehungskraft, der aber die volle Aufmerksamkeit seines Genießers verlangt. Die Dichte seiner reifen Gerbstoffe wirkt reif und kraftvoll konzentriert, im Duft Aromen von Kirschen und Brombeeren, trotz 50 % Ganztraubenanteil reintönig, reif und enorm frisch im Aroma, unterlegt mit salzig agierender Säure, typisch für den hohen Anteil an Stielen und Stängeln. Der perfekte Pinot Noir für mediterranem gegrilltes Lammfleisch mit Oliven ... großer Wein!

Alkohol: 13,4 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2030+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein | ca. 50% Ganztraubenanteil in der Gärung | biologisch zertifiziert, was für die EU aber nicht ausgewiesen ist.  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,6

0,75l  
CAL18056



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)