

Pinot Noir »Puerto del Mar«

Ojai Vineyard

Ein Pinot Noir aus Kalifornien, der anders ausfällt als man es von ihm erwartet. Seien Sie wegen seiner hellen transparenten Farbe nicht enttäuscht. Pinot Noir, noch dazu aus einer der kühlsten Lagen Kaliforniens, darf weniger Farbe haben als andere rote Rebsorten, weil er so manchmal einfach besser sein kann ... »Puerto del Mar« ist ein Pinot Noir mit hinreißend schönem Duft. Würzige rote Früchte, feine Kräuter, Pfeffer, Gewürznelke. Das kann so nur Pinot Noir von kühler Lage. »Puerto del Mar« ist ein relativ neuer Betrieb unweit des Pazifiks, auf dem Ojai Vineyards seit 2011 eigene Rebzeilen mit Chardonnay und Pinot Noir bewirtschaftet. Dort wird nach neuesten Erkenntnissen gepflanzt und mit diversen Reberziehungssystemen experimentiert. Adam schätzt den Betrieb sehr. Allerdings war auch er zunächst erstaunt über die helle Farbe, die seine Pinots von hier aufweisen. Dafür liefert die kühle Lage aber geradezu sinnliche Zartheit und seidige Finesse. In der Aromatik intensiv, agiert im Mund frische Säure, die unweigerlich an großes Burgund erinnert, man würde diesen Pinot nicht in Kalifornien verorten, obwohl seine exotische Aromatik eindeutig dorthin verweist. Im Mundgefühl aber knüpft er an große Côte de Nuits-Pinots an mit filigraner Säure, herzhaft aromatischem, eher blauem als rot getöntem Nachklang und raffiniert feinen, lange im Mund nachwirkenden Gerbstoffen, die sich potent am Gaumen durchzusetzen verstehen. Die spürbar kühlste Pinot-Noir-Lage im Ojai-Portfolio mit dem mit Abstand feinsten Wein.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
CAL16723

K&U
www.weinhalle.de