



Zinfandel »Lemorel« Sonoma Coast

Radio-Coteau

Edler Zinfandel. Gänsehautwein. Der nördlichste und im Charakter kühlsste Zinfandel Kaliforniens. Alte Buschreben. Sie stehen auf Eric Sussmans Farm, die 1906 von italienischen Auswanderern angelegt und gegründet wurde. Ein einsames, verwunschen im Wald liegendes Plateau hoch über dem Städtchen Occidental im Westen des Sonoma County. Deshalb präsentiert sich »Lemorel« erstaunlich kühl und tiefgründig frisch im Mund, gediegen und vornehm duftend wie guter Bordeaux, der es endlich mal krachen lassen kann. Edel und fein im Aroma, spannend mundfüllend und animierend würzig in der Exotik dunkler Gewürze, Wacholderbeeren, frischer Minze und Salbei und frischen Tabaks. Zimt, Vanille, Gewürznelken und Leder erweisen der Rebsorte die Ehre. Warme Kraft wirkt im Mund, ohne heiß oder überreif zu sein. »Lemorel« ist ein so konzentrierter wie raffiniert intensiver Zinfandel, der mit rarer, feingliedriger Gerbstoff-Qualität verwöhnt.

Natürlich frische Säure verleiht dem Wein unverwechselbar kühles Profil. Markant und expressiv, voll rarer Klasse und beeindruckender Persönlichkeit. Ein profilierter Wein, der rare Eleganz und Sinnlichkeit entfaltet, dicht wie Flanell, weich wie Kaschmir, kraftvoll zupackend und enorm vielschichtig in Geschmack und Wirkung. Ein Zinfandel aus biodynamischem Anbau, der jedem Klischee widerspricht. Er ist, wie er ist. Um die ungestüme Kraft und Konzentration der 1946 und 1981 gepflanzten Reben zu zähmen, ließ Eric Sussman den Jahrgang über 21 Monate in gebrauchten Barriques reifen und anschließend ein weiteres Jahr auf der Flasche harmonisieren. Sorgt deshalb jung genossen für Staunen und die kommenden zehn und mehr Jahre für pure Begeisterung.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt,
nur minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

CAL18457



www.weinhalle.de