



Old Hill Ranch »Heritage«

Bedrock Wine Co.

Der zweite Jahrgang dieser geschichtsträchtigen Lage im Portfolio von Morgan Petersons Bedrock Wine Co.. Sie wird von Will Bucklin, der heute die Old Hill Ranch betreibt, in regenerativem Anbau bewirtschaftet. Den Weg dorthin beschreibt er sehr eindrücklich und überaus informativ auf seiner Homepage. Sein Weinberg, der diesen Wein hervorbringt, ist einer der ältesten noch produzierenden Kaliforniens. Er stammt aus den 1880er Jahren und ist neben ca. 65% Zinfandel als gemischter Satz mit mehr als 30 Rebsorten bestockt, darunter Grenache, Mataro, Syrah, Petite Sirah, Alicante und seltene, kaum bekannte Alpen-Rebsorten wie Persan, Mollard, Etraire de la Dui und Corbeau. Morgan Peterson beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den alten gemischten Sätzen Kaliforniens. Er stellt auch hier den Weinberg in den Vordergrund, weil er es ist, der für den unverwechselbaren Charakter dieses aufregend guten Weines sorgt.

2019 präsentiert sich als einer der schönsten Weine im Bedrock-Sortiment in diesem Jahr. Er zeigt sich verspielt, aber auch eindrucksvoll tiefgründig in der Pracht seiner wunderbaren Gerbstoffqualität, typisch für derart alte Reben. Er könnte noch ein paar Jahre Zeit im Keller kriegen, zeigt aber schon heute, was in ihm steckt. Raffiniert ausbalanciert sein Gleichgewicht von Kraft und Finesse. Saftig, wohltuend dicht und aromatisch exotisch seine komplexen aromatischen Nuancen. Natürlich rubinviolett seine Farbe. Sein Duft erinnert an Steinobst, an Blaubeeren und Earl-Grey-Teeblätter, an getrocknete Zitruschalen, Lavendel, Minze, dunkle Kirsche und exotische Gewürze. Auf der Zunge satter, transparent dichter Körper, engmaschig intensive Gerbstoffdichte in einem herzhaft saftigen Gerüst, das von der Säure der Alpen-Rebsorten über die Zunge getragen wird. Am Gaumen lang und ätherisch würzig, man spürt die Konzentration der alten Reben in vielfältigen strukturellen und aromatischen Facetten, wie sie nur Kaliforniens alte Reben erlebbar machen. Großer, origineller Rotwein für dunkles Fleisch, Wild und herbstliche bzw. winterliche Gemüseküche. Glückliche, wer diesen Wein erleben kann.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Goldridge soil

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,65

0,75l

CAL19518



www.weinhalle.de