Pinot Noir »Rice-Spivac-Vineyard«

Cobb Wines

Der »Rice-Spivak-Vineyard« wurde im Jahr 2000 mit französischer Rebgenetik bepflanzt, sowie mit dem kalifornischen Swan Clone. Durch seine niedrige Lage kann kalte Luft vom nahen Pazifik die Traubenreife verlangsamen. Die Reben stehen hier auf einer Schicht aus Vulkanasche, die von einer Schicht Lehm bedeckt ist, was ihrem Wein ungewöhnlich viel würzige Frucht in Duft und Geschmack verleiht, unterlegt von feinem Rückgrat an Struktur und Mineralität. Anders als die meisten Pinots von der Sonoma Coast, die stets einen intensiv dunkelwürzig »waldigen« Charakter zeigen, kommt »Rice-Spivak« duftig und zart daher, intensiv im Geschmack, aber zugleich feingliedrig, getragen von einer kühlen Frucht, die erfrischend wirkt. Im Duft Kirsche und rote Früchte, darüber ein Hauch Pilze, asiatische Gewürze, Waldboden. Im Mundgefühl feine, zarte Tannine mit einer knackigen Cranberry- und Grapefruit-Säure, die dem Wein Länge und Strahlkraft verleiht.
Ross Cobb kelterte ihn mit 60% Anteil an Stielen und Stängeln, also mit ganzen Trauben, was den Wein trotz seines Alters außergewöhnlich jung und frisch macht, fast noch etwas reduktiv sogar. Er sollte also unbedingt dekantiert werden. Der Wein reifte 22 Monate auf der Vollhefe in Barriques, was ihm ein tiefgründiges aromatisches und strukturelles Rückgrat verleiht, das magisch zart und transparent wirkt, zugleich aber raffiniert reichhaltig, vielschichtig und einladend geschmeidig, Man fragt sich, wie derart beeindruckende Intensität so leicht wirken kann. War 2017 bester US-Pinot der Fachpublikation »Wine & Spirits-Magazine«.

Alkohol: 13.3 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2034+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,69

0,75l
CAL14852

K&U
www.weinhalle.de