



Pinot Noir »Santa Maria Valley« (K&U-Sonderedition) Au Bon Climat

Obwohl die Farbe dieser Sonderedition ungewöhnlich hell und transparent ausfiel, ist sie eine unserer besten bisher. Sie stammt aus zwei besonders hoch liegenden Parzellen im legendären »Bien Nacido«-Weinberg im Santa Maria Valley, eine Autostunde nördlich von Santa Barbara. Deren Trauben hat Jim Clendenen zu rund 30% mit Stil und Stängel, also »wholebunch«, verarbeitet, was dem Wein nicht nur seine noble, samtig fruchterfüllte Gerbstoffstruktur verleiht, sondern auch zum Teil für die helle Farbe verantwortlich ist, weil man sie durch die Stiele und Stängel nicht mechanisch weiter extrahieren konnte.

Die helle Farbe suggeriert Leichtigkeit. Deshalb manipuliert man im Rotwein so gerne die Farbintensität, steht dunkler Wein doch gemeinhin für Konzentration und Qualität. Doch leicht im Sinne von harmlos ist dieser spezielle Pinot Noir nicht. Er duftet intensiv und delikater zugleich und präsentiert sich im Mundgefühl viel dichter und intensiver als seine Farbe erwarten lässt. Sein an Piment und Zimt, rote Johannisbeeren und frische Pflaumen erinnernder Duft steht unverwechselbar für das kühle Klima im Santa Maria Valley. Mundwässernd trinkfreudig zieht er über die Zunge. Seine Gerbstoffe sind seidig präsent, wirken kühl und wohltuend samtig. Souverän vereint dieser Pinot Noir die raffinierte Fragilität des kühlen Jahrgangs mit der Kraft, dem Saft und der physischen Substanz des kalifornischen Südens in einem Mundgefühl, das Pinot Noir von dort so magisch »anders« prägt. Unaufdringlich milde Säure sorgt für Spannung und Dynamik, die Handschrift Jim Clendenens. Da stört nichts, da ist nichts hart oder sauer, nichts zu reif, dick oder fett. Da agiert seidige Transparenz in einer aromatischen Harmonie, von der die Pinots Europas nur träumen können. Eine Faust im Samthandschuh, eine Sonderedition, die Freude macht.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Minimal geschwefelt | 10

Monate Faßreife auf der Feinhefe

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,6

0,75l

CAL20180



www.weinhalle.de