

Pinot Noir »San Andreas Fault« Sonoma Coast

Hirsch Vineyards

Die Sonoma Coast. Eine 5 bis 8 km breite Hügelkette, die sich direkt am Pazifik im Westen des Sonoma County, 70 Meilen nördlich von San Francisco, von Mendocino bis ins Marine County entlang zieht. Dort hat Jasmine Hirsch ihren Pinot Noir »San Andreas Fault« zum Aushängeschild der Region gemacht. Er ist so etwas wie das Ideal großen Sonoma Coast-Pinots und stammt von Trauben aus 30 verschiedenen Parzellen, die auf der berühmten Erdbebenfalte des San Andreas-Grabens liegen, der hier wenige Kilometer weiter ins Meer läuft.

Der zwar trockene, aber kühle Jahrgang 2014 ist hier grandios gelungen. Leider war die Erntemenge winzig. Konzentriert und dicht im Mundgefühl, entfaltet er atemberaubend schöne Balance von Gerbstoff und Säure auf der Zunge. Ein minimalistisch produzierter Pinot Noir, ideal im pH-Wert, verhalten im Alkohol weil nicht aufgezuckert, und ohne jeden Zusatz, ohne Enzyme, ohne Schönung oder Filtration auf Flasche gebracht. Der letzte Jahrgang von Weinmacher Ross Cobb. Zwar etwas heller in der Farbe ausgefallen, dafür aber beeindruckend dicht und kompakt im Mund. Salzig, mineralisch, pikant würzig, mit dichtem Kern auf der Zunge, typisch für biodynamische Bewirtschaftung. Keine Spur von Süße, obwohl der Duft Wärme und eine gewisse Opulenz signalisiert. Im Mund trocken und leichtfüssig samtig. Wirkt angenehm unkompliziert, zeigt dann aber seine ganze Komplexität wertvoller Anmutung und Wirkung. Hirsch ist Hirsch. Unverwechselbar hat dieser Pinot Noir seine Identität gefunden. Eindrucksvoll in der Qualität der Gerbstoffe, schwebend leicht wirkend, aber druckvoll und prägnant am Gaumen. Ein großer Pinot Noir, der Burgund das Fürchten lehrt und in seiner Preisklasse allemal die bessere Wahl ist.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2034
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, minimal geschwefelt. In Zertifizierung.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
CAL14480

K&U
www.weinhalle.de