



2014

## Pinot Noir »Sonoma Coast«

Kutch Wines

Jamie Kutchs Pinot Noir »Sonoma Coast« stammt im Jahr 2014 noch von zwei verschiedenen Lagen, deren Trauben er extra für diesen Wein kauft und verarbeitet. Die Weinberge der »Campbell Ranch« liegen auf 270 m Höhe am äußersten nordwestlichen Rand der Appellation, also über dem Küstennebel, wo sie ein Maximum an Sonneneinstrahlung für die Photosynthese erhalten. Die Weinberge der »Sonoma Stage Ranch« liegen an der extrem kalten Südostspitze der Appellation, stehen auf Lehmböden und sorgen für Frische, Säure und potentes Rückgrat in der Struktur. Es ist die gekonnte Mischung aus diesen beiden sehr unterschiedlichen Weinbergen, die dem Wein verführerischen Schmelz in den Gerbstoffen, fast überschwenglich würzigen Duft und enorme Länge, Fokus und Spannung im Mundgefühl verleiht.

Über drei Wochen hinweg konnten die Trauben in aller Ruhe in perfekter Geschmacksreife, moderatem Zucker und hoher natürlicher Säure geerntet werden. Sie verleihen dem Wein vibrierende Energie. Jamie hat 60% ganze Trauben mit Stiel und Stengel verwendet, 40% der Trauben hat er entrappt. So bildet er die natürliche Harmonie des Jahrgangs in Gerbstoffen ab, die so was von geschmeidig und samtig wirken, obwohl man die Verwendung der Stiele und Stengel als physische Substanz im Mund durchaus spürt, daß einem vor appetitmachender Saftigkeit und Frische im Trunk unweigerlich das Wasser im Mund zusammenläuft. Einer der besten Pinots seiner Preisklasse, hard to beat! Wie immer bei Jamie Kutch spontan vergoren im oben offenen hölzernen Gärständer, 12 Monate auf der Vollhefe ausgebaut und gereift und ohne jeden Eingriff unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Mit 12,9 natürlichen Volumenprozent. Winzerkunst. Cooler Pinot für Burgunder-Freaks, die mal erleben wollen, was die Natur in Kalifornien aus Pinot Noir macht, wenn man sie denn machen läßt.

Alkohol: 12,9 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,4

0,75l

**40,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

CAL14803



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)