



2014

Pinot Noir »Santa Rita Hills«

Domaine de la Cote

Das ist er also, der Wein des Jahrgangs 2014, der von der Fachzeitschrift Decanter mit sagenhaften 97 Punkten bewertet wurde. Der Beweis, wie albern Punktebewertungen sind. Der Wein ist echt gut, aber 97 Punkte hätten wir doch eher dem großen »La Côte« zugestanden. Der hat enormes Rückgrat und wahre Klasse, ihm gestehen wir Größe zu, aber in diesen Tagen wird offensichtlich jeder Wein blindlings bejubelt und der Kunde hat das Nachsehen. Dieser Wein hier ist wirklich gut, viele deutsche Spätburgunder würden gerne das können, was dieser Pinot hier kann:

2014 Santa Rita Hills ist eine Cuvée aus diversen Lagen. Schon die helle Farbe signalisiert, worum es hier geht, um ernsthaften, echten Pinot Noir. Angenehm niedrig im Alkoholgehalt (12,5%) und verhalten aromatisch im Duft, der unweigerlich an Burgund erinnert und nicht an Kalifornien. Hergestellt aus 50% ganzen Trauben, die im Most mitvergoren wurden, ausgebaut und gereift in alten neutralen Barriques, die keinerlei Holzgeschmack abgeben. Ein Pinot Noir der auf der Frucht singt. Im seidig weichen Geschmack, der den ganzen Mund ausfüllt, weil nur minimal geschwefelt wurde, kommt nach ein paar Sekunden eine knackig frische Säure zum Vorschein, die strahlende Frische signalisiert. Eindeutig ein Pinot Noir, den man zum Essen genießt. Intensiv duften rote Früchte aus dem Glas, die in der Reife an Kalifornien erinnern, im Charakter aber eher der alten Welt zuordnen sind. Ein großartiger Pinot für den Herbst. Zu Pilzgerichten, zu Wild, zu Gans und Ente, aber auch zu delikaten vegetarischen Gerichten, in denen z. B. rauchige Auberginen eine Rolle spielen, geht dieser Pinot auf und zeigt dann so richtig, was er kann. Kühl servieren.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 0,4 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

48,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14600



www.weinhalle.de