



2014

Pinot Noir »Seven Springs«

Evening Land

Der Seven Springs Estate Pinot von Evening Land kommt von 1984 wurzelecht gepflanzten Rebstöcken des Weingutes. Wurzelechten Pinot Noir gibt es in Europa praktisch nicht mehr. Hier kann man den Unterschied erleben. Kleinbeerige Wädenswil- und alte Pommard-Klonen stehen hier auf eisenhaltig magerem vulkanischem Verwitterungsboden. Wie mager die Reben stehen sieht man im Sommer am Laub, das hier so karg ausfällt, daß es nie gegipfelt werden muß. Hier geht es um Beschattung, um Vermeidung von Sonnenbrand, um die Steuerung von Zucker- und Kaliumgehalt in den Trauben.

Die Trauben wurden zu 25% nicht abgebeert, also mit Stiel und Stengel gekeltert, und dann zusammen mit den abgebeerten Trauben spontan vergoren unter maximal schonender Extraktion. Nach der Gärung reifte der Wein über 18 Monate in zu 30% neuen französischen Barriques.

Ein warmer, fülliger, konzentrierter, in der Konsistenz schon fast sahniger Pinot Noir berauschend komplexer Aromatik und Struktur. Dicht verwoben, man spürt die Stiele und Stengel der Weinbereitung. Sie sorgen für Frische und Rückgrat im Samt des Mundgefühls. Länge, Mineralität, Salz und Präzision in dunklen, blauen Aromen stehen für die enorme Qualität dieses Weines. Tabak, Erde und dunkle Gewürze, allen voran das Eugenol der Gewürznelke, dominieren sein Duft- und Aromenspektrum. Ein großer Pinot Noir, der sich allmählich seiner Trinkreife nähert. Zu diesem Preis gibt es in Burgund gerade mal Weine auf Gemeindeneiveau. Hier bekommt man eindrucksvolle Spitze, die im Gedächtnis bleibt, auch, weil sie sich von den Weinen neuer Generation aus Kalifornien in rauchiger, fast schon speckiger Fülle unterscheidet. Oregon zelebriert in den Seven Springs-Pinots seine ganze Eigenart. Kein Wunder, daß hier so viele Franzosen arbeiten. Amerikanischer Pinot Noir ist längst mehr als nur eine Alternative zu den Pinots aus Europa geworden. Es lebe die Vielfalt und die Freiheit im Wein.

Alkohol: 13,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Minimal geschwefelt, unfiltriert, ungeschönt.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Nein

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,59

0,75l

44,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ORR14002



www.weinhalle.de