



2015

## Pinot Noir »Willamette Valley«

### Beaux Frères

Das kühle Willamette-Valley, gesprochen mit Betonung auf dem »a«, liegt westlich von Portland im Bundesstaat Oregon. Es gilt inzwischen als eines der besten Anbaugebiete für Pinot Noir weltweit. Von sieben verschiedenen Weinbergen im Willamette-Valley kommen die Trauben für diesen Wein. Michael Etzel bewirtschaftet diese Weinberge wie seine eigenen, die Erträge sind entsprechend niedrig, der Anbau biologisch (aber nicht zertifiziert), die Verarbeitung der Trauben findet auf Beaux Frères nach den identischen Kriterien wie für die Trauben aus eigenen Lagen statt, selbst die Fässer sind identisch. Lediglich der Anteil an neuen Fässern ist geringer.

Der Wein ist die Basis des kleinen Betriebs. Er ist längst Legende in Oregon, über die Michael Etzel in seinem Jahrgangsrückblick übrigens schreibt: »I believe 2013 will demonstrate the culmination of what years of cool climate grape growing and winemaking experience can produce: Pinot Noir at its very best!«

Und so glänzt sein Wein des Jahrgangs mit leuchtend rubinroter Farbe, wie sie nur ein Wein besitzt, der nicht für die Farbe manipuliert wurde. Intensiv entströmt ihm der Duft reifer, dunkelfleischiger Kirschen und Erdbeeren jener alten Sorten, die noch so intensiv dufteten, wie sie schmeckten. Komplex und tiefgründig wird sein Bukett durch den Hauch erdiger Aromen und warmer, dunkler Gewürze, die ihm sehnsüchtige Exotik verleihen und ihn so vielschichtig prägen, wie das nur hochwertiger Pinot Noir kann. Im Mund begeistert er durch reintönige Frucht und tiefgründige Würze in samtigen Gerbstoffen, die ihn lange und intensiv über die Zunge tragen. Der Wein wirkt wohltuend harmonisch ausbalanciert. Seine Reinheit in Frucht und Würze begeistert und lassen intensiv am Glas schnuppern. Im Mundgefühl dominiert eine durch den niedrigen Schwefelgehalt fast hedonistische Fülle, die aber nicht breit daherkommt, sondern elegant und transparent wirkt und dabei Dichte und Kraft in saftiger Fülle zu vereinen weiß. Ein im besten Sinne des Wortes »schöner« Pinot Noir, der seine animierende Wirkung der Kraft der Natur verdankt und nicht moderner Technik oder den heute üblichen Manipulationen im Keller.

Großer Pinot Noir, der eine überzeugende Alternative zu großen Burgundern ist, die allmählich unbezahlbar werden und trotzdem keine Garantie für Genuß sind. Dieser Pinot Noir schmeckt immer.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: 0,9

Anbau: Sustainable farmed

Ausbau: Barrigue (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Minimal geschwefelt.

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Nein

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,45

0,75l

**74,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ORR15301



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