



2014

Pinot Noir »Savoy«

Radio Coteau

Savoy Vineyard. Einer der besten Weinberge Nordkaliforniens für Pinot Noir und Chardonnay im Anderson Valley, der schon einige legendäre Weine hervorgebracht hat. Kein Wunder: Ted Lemon von Littorai managt den Weinberg, der 1991 von seinem damaligen Besitzer Richard Savoy visionär mit einem ganzen Gemisch heimischer und französischer Klonen in ungewöhnlicher Dichte bepflanzt wurde.

Eric Sussman von »Radio Coteau« ist einer der wenigen Winzer, der Trauben aus dem Weinberg bekommt. Seit 2002 füllt er die Lage separat ab und hat sie, zusammen mit Ted Lemon, über die Jahre bekannt gemacht. Inzwischen eilt »Savoy« in rot wie in weiß großer Ruf voraus. Die Weine werden zugeteilt und sind gesucht. In Amerikas Sommelier- und Gastro-Szene genießen sie Kultstatus.

Eric's 2014er Pinot »Savoy« zeigt sich, frisch geöffnet, zunächst widerspenstig. Er will nicht so recht. Ein eigenständiger Pinot Noir wie kein anderer. Weder »der typische Kalifornier«, noch »typischer Burgunder«. Mutiger Charakter. Doch dann kommt er und legt über Stunden mächtig los. Reduktiv geprägt vom biologischen Anbau und während der Weinbereitung nicht geschwefelt, braucht er Luft und Zeit, um sich zu entfalten. Fragil und fein zeigt er sich in der Konsistenz im Mundgefühl, agil und frisch in der Säure, offen und faszinierend lebendig in der Ausstrahlung, der man sich kaum entziehen kann. Eric Sussman hat ihn mit 20% Stiel und Stengel vergoren, was sich in einem transparenten Rückgrat hochwertig subtiler, aber auch präsenter Gerbstoffe feinsten Körnung und strukturell geradezu intellektueller Konsistenz manifestiert. Ein raffinierter Pinot Noir, der völlig eigenständige Stilistik und Aromatik wagt. Immens komplex in Duft und Mundgefühl, ohne schwer zu sein. Leicht ist er aber auch nicht, beweist er doch Potenz und Gewicht, Struktur und Kraft, wirkt schwebend und offen, ist zugleich aber schwer zu fassen zu kriegen. Faszinierend, wie sich dieser Wein einem entzieht. Er kommt und geht, zieht und drückt, schwebt davon und legt sich schließlich samtig entspannend zur Ruhe. Ständig offenbart er neue Facetten.

Wir mögen solche Vergleiche nicht, aber sie helfen manchmal, Weine stilistisch einzusortieren: Blind probiert, würde uns Eric's »Savoy« 2014 in seiner kühlen, herblich morbiden Ausstrahlung an einen großen Pommard erinnern. Die »Savoy«-Pinots erweisen sich als extrem langlebig, was alte Jahrgänge eindrucksvoll unter Beweis stellen, weit konstanter und zuverlässiger in der Entwicklung als vergleichbare Burgunder, obwohl (oder vielmehr:

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026 +

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, biologisch zertifiziert, aber nicht ausgewiesen.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,39

0,75l

64,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14455



www.weinhalle.de

weil) dieser hier maximal natürlich ausgebaut und auf nur minimal freien Schwefel eingestellt wurde. Lebendig, belebend, charakternvoll. Großer Pinot Noir.