



2014

Pinot Noir »Knox Alexander« Santa Maria Valley Au Bon Climat

Die blauen Etiketten von Au Bon Climat stehen für besondere Weine. Diesen stoffigen und konzentrierten Pinot Noir widmet Jim Clendenen seinem Sohn »Knox Alexander«, der ihn inzwischen auf Reisen begleitet und angekündigt hat, das Weingut einstmals übernehmen zu wollen.

Während Vater Jim den ätherisch duftigen Wein seiner blauen Serie seiner Tochter Isabelle widmet, wählt er für Sohn Knox Alexander die dunkle, würzige Seite des Pinot Noir. Jim Clendenen kennt das verwendete genetische Rebmateriale in jedem seiner Weinberge. Hier kommt das alte Klonenmaterial Kaliforniens zum Einsatz, die Pommard- und Wädenswillklonen, sowie viele andere, die wir hier gar nicht kennen. Pinot Noir wird in Stil und Charakter wie kaum eine andere Rebsorte vom verwendeten genetischen Material geprägt. Jim weiß, wie er sie einsetzen muß, um in diesem Wein die erdige Seite des Pinot Noir zum Klingen zu bringen, die getrockneten Kräuter im Duft, die würzigen, dunklen Aromen mit den staubigen Komponenten, die sich mit Himbeere und dunkler Kirsche zu kraftvoll eigenwilliger Aromatik verbinden.

2014 ist ein großer Jahrgang, der sich im Pinot Noir »Knox Alexander« als Selektion bestimmter Fässer im Keller, in denen er 22 Monate reifen konnte, dichter gepackt als sonst präsentiert. Breit wirkt er im Mundgefühl, erdig und samtig, reife Beerenaromen verschmelzen mit würzig intensiven Blütendüften zu hedonistischer Umrahmung. Braune Gewürzaromen wie Piment, Nelke und Zimt treffen auf einen Hauch echter Vanille und schwarzen Tees, agieren in zupackend frischer Säure minutenlang am Gaumen. Nicht Feinheit und Seidigkeit stehen hier im Vordergrund, sondern Statur und Persönlichkeit, druckvolle Länge mit Kraft und Konzentration am Gaumen; geschmeidig und sanft wirken die Gerbstoffe auch in diesem Wein, sie setzen aber unerwartet dichte Informationsfülle im Mundgefühl frei, wirken beerig in ihrer Würze und kühl in spannenden Kräuternoten, die für Santa Barbara-Pinot so typisch sind. Aus altem kalifornischem Rebmateriale stellt Jim diesen eindrucksvoll mundfüllenden Edel-Pinot Noir zusammen, der sich kraftvoll und samtig zugleich schon in der Jugend zugänglich präsentiert, aber Potential für zehn und mehr Jahre der Reife in sich trägt. Ein muskulöser, ungemein saftiger Pinot Noir, wie es ihn in Europa so nicht gibt. Schwelgerisch aromatisch, vibrierend lebendig und tiefgründig aromatisch verschmilzt er sinnliche Kraft mit Eleganz zu harmonischer innerer Balance. Ein absolut eigenständiger Typus von Pinot Noir, den wir den ruhigen Stunden im Leben zugedacht haben, in denen man sich auf das Wesentliche im Leben besinnt.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,38

0,75l

49,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14117



www.weinhalle.de