



ohne Jahr

Old Vine Red »Lot N°68«

Marietta Cellars

OLD VINE RED von Marietta Cellars. Eine Legende Kaliforniens, abgekürzt OVR. Ein Verschnitt uralter Reben diverser alter Sorten, die ältesten gepflanzt vor 1870. Zinfandel, Carignan und Grenache, Petit Sirah und viele in Europa kaum noch zu findende Rebsorten stehen hier im Mischsatz, teilweise auch sortenrein als nur von Hand zu bearbeitende Buschreben. Aus deren Trauben entsteht Old Vine Red. Der wird zu 60% in alten Barriques und zu 40% in Edelstahltanks ausgebaut und ist heute die wohl bekannteste Zinfandel-Cuvée Amerikas. Der Zinfandel liefert das Rückgrat, das Scot mit Fässern anderer Rebsorten und Jahrgänge kombiniert, um so den Charakter der alten Reben im Spektrum der vielen verschiedenen Parzellen einzufangen. Eine Tradition, die längst vergessen ist. Es entstehen Cuvées, die statt des Jahrgangs eine fortlaufende Nummer tragen. Die Leichtigkeit des Seins als Freiheit im Verschnitt. Für eine Weinpersönlichkeit, die kalifornischer kaum sein kann.

O V R ist tiefdunkel und tiefgründig, opulent würzig aber nicht heiß, saftig mundfüllend, samtig weich und kernig authentisch. Ein sattes Maul voll Wein, das pure Trinkfreude beschert. Die ungestüme Kraft alter Reben. Die Konzentration tief wurzelnder, nie bewässerter Rebstöcke. Rebsorten, die man in Europa kaum noch kennt. Der Schluck zurück in eine Zeit, als Wein noch ursprünglich und nicht elitär war. Unbeschwert und unmanipuliert, ohne Holzeinfluß, ohne Aufsäuerung, ohne Chips, ohne Technik. Scot Bilbro nimmt sein Erbe ernst. Sein OVR ist historisches Weinerleben, das es in Europa so nicht mehr gibt. Cheers Freunde, genießt mit diesem originellen Zeitzeugen die Zeit im Wein!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Verschnitt aus alten Reben
und Jahrgängen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Schönung

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,75

0,75l

14,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL17520



www.weinhalle.de