



2017

## Pinot Noir »Morning Dew Ranch«

Drew Family Cellars

Burgund ist in. Jeder, der meint, etwas von Wein zu verstehen, proklamiert trendgerecht seine Vorliebe für Burgund. Daß dort ausschließlich der Winzer für Stil, Charakter und Qualität verantwortlich ist und der Preis nur zu oft dazu dient, den Ruf einer Lage zu untermauern, dem Inhalt der Flaschen aber nur in Glücksfällen entspricht, ist entweder nicht bekannt, es wurde nicht bemerkt oder es wird peinlich verschwiegen. Unter den Burgund-Alternativen ist Kalifornien die vielversprechendste. Das muß sich erst noch herumsprechen, denn Kalifornien hat weder eine Lagen-Klassifikation, noch Geschichte oder Tradition, es ist Entwicklungsland in Sachen Pinot Noir. Deshalb tummelt sich dort auch (noch) nicht der trendige Zeitgeist, sondern nur, wer etwas wagt, sucht oder mehr kann als andere.

Jason Drew und seine Frau Molly sind Pioniere der kühlen Sonoma Coast im Norden Kaliforniens. Sie zählen zu den Besten der Besten in Kalifornien und sind doch nur Kennern der Szene bekannt. Ihre Weine haben es verdient, in einem Atemzug mit den ganz Großen Burgunds genannt zu werden.

»Morning Dew« liegt am Ende des Anderson Valley und dürfte einer der nördlichsten Weinberge Kaliforniens sein. Eine steile Südlage mit steinig lehmigem Boden, perfekter Höhenlage und einem Temperaturprofil, das maßgeblich vom nahen Pazifik beeinflusst wird. Der ökologisch bewirtschaftete Weinberg ist zum einen mit dem legendären Rocchioli-Klon bepflanzt, zum anderen mit einem kleinbeerigen Klon aus einer der berühmtesten Lagen Burgunds, »La Tache«. Diese in Kalifornien einmalige Genetik sorgt für ein unverwechselbar intensives, dunkelfruchtig schwelgerisches Bukett, das man in großen Burgundern immer sucht und nur so selten findet. Es steckt in samtig dicht verwobenem, voluminösem Körper, dem feines Säurespiel potente Frische vermittelt, die sich im ganzen Mundraum aufregend intensiv und dichtmaschig verteilt. Richtig großer Pinot Noir. Zu ca. 40% mit Stiel und Stengel mazeriert, spontan vergoren, ohne Eingriffe aus- und ohne modische Stil-Attituden angebaut. Faszinierend komplett im Mundgefühl. Gänsehaut-Pinot, sedierend fein und tiefgründig wirkend, sentimental wohlthuend, in seiner Komplexität und Schönheit nur schwer zu beschreiben. Kein anbiederndes Klischee, sondern entwaffnend mutige Natürlichkeit ohne Aufsäuerung, Filtration, Aufzuckerung oder neues Holz. Pure Natur. Minimaler Schwefel besorgt raumgreifend dichte Fülle im Mund. Reife Himbeere, Kirsche und Gewürznelke im Nachklang. Beeindruckend eigenständige Pinot-Persönlichkeit, die schier endlos nachklingt am Gaumen und beweist, daß sich Kalifornien in Sachen Pinot nicht hinter Burgund verstecken muß. Im Gegenteil!

Alkohol: 13,2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Organic

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt, minimal geschwefelt. Naturwein, biologisch zertifiziert, was für die EU aber nicht ausgewiesen ist.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,58

0,75l

**59,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL17050



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