



2016

Syrah »Perli Vineyard« Mendocino Ridge

Drew Family Cellars

Jason Drew ist ein stiller und scheuer Mensch, aber einer der ganz großen Winzer Kaliforniens. Seine Weine, ausschließlich Syrah und Pinot Noir, zählen zum Besten, was das Land zu bieten hat. Die beiden dünnchaligen, empfindlich anspruchsvollen Rebsorten stehen auf hochgelegenen Weinbergen im kühlen Hinterland von Mendocino, ihre Weine fallen deshalb dicht, dunkel und konzentriert aus, die Beeren sind klein, ihre Schalen dick.

Der Perli-Vineyard liegt etwa zehn Meilen vom Meer entfernt. Die Reben stehen hier auf knapp 700 m Höhe an einem steilen Nordosthang. 21 Jahre alt ist der Weinberg, bepflanzt u. a. mit dem ältesten Syrah-Klon Nordamerikas, der 1880 nach Kalifornien in die San-Jose-Mission kam und 1902 auf der McDowell-Ranchin Mendocino County gepflanzt wurde. Jason Drew generiert einen spektakulären Wein von den einsam im Wald liegenden Reben.

Im Bukett blaue und schwarze Früchte, geräuchertes Fleisch, weißer Pfeffer, Anis, schwarze Oliven und eiserne, mineralische Noten. Jason liest die Trauben bewußt knapp unter Vollreife, erzielt so vibrierende Spannung zwischen konzentrierter Aromatik und stahlig frischem Mundgefühl. Dicht verwoben und massiv im Körper fordert diese Syrah den Genießer, gewöhnungsbedürftig komplex auch im Duft. Brombeeren, Wacholderbeeren, Schinken und schwarzer Tee, dem ein Hauch von Orangenschale ätherischen Drive verleiht. Schlanke, aber fest und dicht zupackende Gerbstoffe umhüllen die Zunge, eindrucksvoll kühl und pikant griffig in der Wirkung. Schwer zu beschreiben. Komplett mit Stiel und Stengel mazeriert und spontan vergoren. Elf Monate im gebrauchten Faß auf der Vollhefe ohne Schwefel ausgebaut, erst bei Abfüllung minimal geschwefelt. Winzige Produktion. Anstrengend große Syrah mit der unverkrampft entspannten Ausstrahlung der neuen Welt. So gehört großer Syrah die Zukunft!

Alkohol: 13,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030 +

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

48,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL16054



www.weinhalle.de