



2018

Pinot Noir

Claus Preisinger

Die üppige Natur des Jahrgangs setzte Claus Preisinger in einen Wein um, der ob seiner barocken Konstitution erstaunt. Mundfüllend samtig, also nicht der typische dünnschalige Pinot Noir. Hier gehts mit anspruchsvoller Fülle ans Werk, die aber transparent und duftig bleibt. In der Farbe bemerkenswert dunkel, im Mundgefühl satt und kraftvoll zupackend, und doch gerade noch zart und fein agierend. Im Bukett der typische Hauch von Gewürznelke, Zimt und Zeder, aber auch Leder und die Würze getrockneter Sommerkräuter. Paßt perfekt zur geschmeidigen Fülle, die ohne konzentrierte Überextraktion auskommt.

Was den Wein wirklich prägt und eindrücklich macht, ist seine merkwürdige, schwer zu beschreibende Harmonie von dichten Gerbstoffen und warmer, reifer Süße. Dieses Spannungsfeld vermittelt ihm so etwas wie einen sehnsüchtig herbstlichen Charakter. Mich läßt der Wein an Abschied denken, an Herbst, wieder ein Jahr vorbei, Melancholie im Glas. Er schmeckt trocken, obwohl er süß duftet, und seidige Dichte verleiht ihm Rückgrat und Kraft, aber das schwebende und transparente Element, das man auch in modernen Pinots oft findet, das entdeckte ich hier nicht. Dafür wirkt er geerdet, kompakt, dicht, gehaltvoll, durchaus auch etwas mollig und trotzdem definiert, fein und kühl. Ätherisch duftend legt sich warme Reife über seine Struktur, wie schwerer Samt. Struktur statt Finesse, Gewicht statt Zartheit. Trotzdem bleibt der pannonische Pinot Noir seiner Rebsorte treu. Es ist hier nun mal deutlich wärmer als im kühlen Burgund. Deshalb steht hier ein ganz eigener Typus von Pinot im Glas. Nennen wir ihn einen »alternativen Meditations-Pinot Noir«.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1.0 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Limitiert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

0,75l

32,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW18503

Limitiert, max. 3 Flaschen pro Kunde.



www.weinhalle.de