



2017

Pinot Noir »Raschen Ridge« Sonoma Coast Hirsch Vineyards

Raschen Ridge. Die höchste Lage des Weingutes. Hier trifft das marine auf das kontinentale Klima. Der exzellente Jahrgang 2017 liefert Spannung und Intensität. Dicht, kraftvoll, vibrierend eigensinnig und selbstbewußt groß. Im Raschen Ridge Vineyard reifen die Trauben besonders lange am Stock, ohne überreif zu werden. Hier fallen die Schalen der Beeren besonders dick aus, weshalb der Wein ungewöhnlich konzentriert wirkt. Die Erträge sind hier so niedrig, daß sie für Dramatik in Aroma und Struktur sorgen: Auf der einen Seite gibt sich dieser Spitzen-Pinot dunkelfarbig, voluminös und kraftvoll in der Dichte seiner Gerbstoffe, auf der anderen Seite wirkt er zwar aromatisch komplex und intensiv, wirkt im Duft aber auch seidig und geschmeidig, zugänglich frisch aber auch konzentriert, expressiv in einer dunklen Aromatik, die an dunkle Beeren, braune Gewürze und Edelholz erinnert. Über die Zunge fließt er fröhlich trinkfreundlich und doch höchst anspruchsvoll dichtmaschig verwoben, am Gaumen klingt er ewig nach. Hier trifft Hedonismus auf Adel mit Stil und Eigenart.

Jasmine Hirschs Raschen Ridge bietet mustergültige handwerkliche Verarbeitung. Sie ist es, die Spaß macht, weil sie maßgeblich zum Genuß dieses großen Pinots beiträgt, unauffällig, aber nachhaltig spürbar in Gerbstoffen atemberaubend seidiger Qualität. Äußerst sensible Extraktion, natürliche 13,5 Vol.%, ohne Aufzuckerung, ohne Aufsäuerung, ohne Enzyme - Natur pur aus biodynamischem Anbau. Kraft und Muskeln, so elegant wie spielerisch gepaart mit Finesse und Spiel. Durch die schonend handwerkliche Verarbeitung schon heute mit Genuß zu trinken, die kommenden 10-15 Jahre mit zuverlässig exotischer Trinkreife belohnend. Großer eigenständiger Pinot Noir, der Burgund ganz lässig die Stirn bietet.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt,
minimal geschwefelt.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,69

0,75l

79,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL17485



www.weinhalle.de