



2019

Pinot Noir »Mayer« Close planted

Timo Mayer

Wir meiden Burgund aus gutem Grund, gehen dafür aber weltweit auf die Suche nach Pinot Noir-Alternativen. Daß wir dabei auf Timo Mayer stießen, jenen wilden Remstaler Schwaben, der im Yarra Valley die australische Pinot Noir-Revolution mit anzettelte, war unvermeidlich.

Er hat eine klare Vorstellung von seinen Weinen, der urwüchsig bärtige Schwabe. Kühl und frisch sollen sie sein, ehrlich und so natürlich wie möglich, niedrig im Alkohol und präsent in den Gerbstoffen, die möglichst lange am Gaumen nachklingen sollen. Und er will sie »spicy« und »funky«. Sie sollen ihre australische Herkunft nicht verleugnen.

Dazu hat er einen halben Hektar mit zwei verschiedenen Klonen in extremer Dichte bepflanzt, ca. 12.000 Rebstöcke pro Hektar. 40% der Trauben aus dieser Parzelle hat er komplett mit 100% Stiel und Stengel, also nicht abgebeert (whole bunch), vergoren und mazeriert, den Rest hat er aus abgebeerten Trauben bereitet. Der Wein lag bis zur Füllreife in gebrauchten Barriques auf der Hefe. Ergebnis ist ein bemerkenswert eigenständiger Pinot Noir, der souveränes Understatement predigt. Pfeffrig und ätherisch wild in der Würze. Als würde man den Wein in einem Pinienhain verkosten. Im Duft aber auch wilde vegetale, pflanzliche Aromen, die leicht grüne Noten aufweisen, ähnlich dem Aufguss von grünem Tee. Im Mund herrscht Frische vor, belebende Leichtigkeit, schwer zu beschreibende Transparenz. In der Farbe bleibt der Wein erstaunlich hell, dafür erweisen sich seine Gerbstoffe als reif aber körnig, präsent und frisch, fein aber enorm lang und dicht gestrickt in der Kontur. Irgendwie wirkt der Wein klar in seinem Anspruch, merkwürdig frisch und präzise in seiner Struktur, er geht wie ein mit dem Lineal gezogener Strich über die Zunge, geht dort saftig und belebend ans Werk, agil und tänzelnd in geschliffenen, feinkörnig fühlbaren Gerbstoffen, die in beeindruckender Länge und tiefgründig würzigen, dunklen Kirscharomen ausklingen. Noch wirkt der Wein unfertig, wild und ungestüm. Doch genau deshalb macht er uns enorm viel Spaß.

Die Vergärung mit Stiel und Stengel, die Timo Mayer seit 2004 praktiziert, hatte anfangs Exotenstatus. In Burgund arbeiten viele Winzer, je nach Jahrgang und Stielreife in unterschiedlichen Prozentsätzen, damit. Bekanntestes Beispiel ist die Domaine Romanee-Conti. Doch Mitte der Zweitausender Jahre war diese Art der Weinbereitung noch wenig populär. Als der Pionier in Australien hat Timo Mayer damit aber einen Run ausgelöst, der etwas früher durch Jamie Kutch oder Au Bon Climat auch in Kalifornien den Stil vieler Pinot Noirs auf der Suche nach mehr

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2022 +
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,39

0,75l

49,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

AUS19104



www.weinhalle.de

Frische und Transparenz dort grundlegend veränderte. Nun beginnen auch bei uns die ersten Winzer ihre Weine per Whole Bunch-Vergärung mit mehr Charakter und Rückgrat zu versorgen. Großartig, Timo Mayers australischer Pinot aus Dichtpflanzung. Er wird wohl erst in den kommenden vier bis fünf Jahren so richtig aufblühen, ist minimal geschwefelt, braucht also Luft und Zeit nach dem Öffnen, und wir bitten, ihn kühl zu servieren.