



2019

Zinfandel Old Vine Estate »Dry Creek Valley« Nalle Winery

Der Zinfandel von Familie Nalle (gesprochen Nol) aus dem Dry Creek Valley im Norden Sonomas gehört zu den feinsten seiner Art in Kalifornien. Unberührt von geschmacklichen Moden und den »Anforderungen des Marktes« orientiert sich Andrew Nalle, der zusammen mit seiner Frau April kürzlich das Weingut von Vater Doug übernahm, stilistisch eher an Burgund, denn am üblichen fetten, süßen Zinfandel-Klischee.

Ihr großer Estate-Zinfandel stammt von 93 Jahre alten Rebstöcken. Der Boden, auf dem sie stehen, ist kieseliger Lehm. Er verleiht dem edlen Stoff schwebende Eleganz in dichter samtiger Packung. Die uralten Buschreben werden nicht bewässert. Sie lieferten im Jahrgang 2017 ungewöhnlich niedrige Erträge, weil extreme Hitzespitzen im Frühjahr deutlich verringerten Fruchtansatz zur Folge hatten.

Es sind seine seidig feinen Gerbstoffe, die Andrew Nalles Zinfandel unverwechselbar machen. Fein verwoben wirken sie, sensibel und leise, edel, duftig, kühl und elegant. Unter den Weinen der Welt sucht dieser Zinfandel seinesgleichen. Ätherisch intensiv entströmt ihm der Duft von frischem Zimt, Gewürznelken, Pflaumen und Kirschen. Üppig und lebhaft, aber auch knochentrocken und erstaunlich verhalten im Alkohol verwöhnt er Zunge und Gaumen mit tiefgründiger Frucht. Ein Prachtkerl von Wein, der im Gedächtnis bleibt. Wie im alten Burgund mazeriert Andrew die Trauben mit Stiel und Stengel. Dann vergärt er den Most in kleinen, oben offenen Tanks spontan und reift den fertigen Wein anschließend 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques bester französischer Provenienz. Zinfandel der Oberliga. Authentisches Handwerk. Nicht umsonst eine Legende.

Alkohol: 13,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,8 g/l

Anbau: Naturnah | Sustainable

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Rote Erde | Eisen

Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,53

0,75l

39,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL19061



www.weinhalle.de