



Old Vine Red »Lot N°74«

Marietta Cellars

OLD VINE RED von Marietta Cellars. Abgekürzt OVR. Eine Legende in Kalifornien. Ein Verschnitt diverser Sorten von alten Reben, die ältesten gepflanzt vor 1870. Zinfandel, Carignan und Grenache, Petit Sirah und viele in Europa kaum noch zu findende Rebsorten stehen hier im Mischsatz nur von Hand zu bearbeitender Buschreben. Aus deren Trauben entsteht Old Vine Red. Der wird zu 60% in alten Barriques und zu 40% in Edelstahltanks ausgebaut. Die wohl bekannteste Zinfandel-Cuvée Amerikas. Er liefert das Rückgrat, das Scot mit Fässern anderer Rebsorten und Jahrgänge kombiniert, um so den Charakter der alten Reben im Spektrum der vielen verschiedenen Parzellen einzufangen. Eine Tradition, die längst vergessen ist. Die Cuvées tragen statt des Jahrgangs eine fortlaufende Nummer. Die Leichtigkeit des Seins als Freiheit im Verschnitt, wie er kalifornischer kaum ausfallen kann.

Tiefdunkel und tiefgründig, opulent würzig aber nicht heiß, saftig mundfüllend, samtig weich und kernig authentisch. Ein sattes Maul voll Wein, pure Trinkfreude. Die ungestüme Kraft alter Reben. Die Konzentration tief wurzelnder, nie bewässerter Rebstöcke. Rebsorten, die man in Europa kaum noch kennt. Der Schluck zurück in eine Zeit, als Wein noch ursprünglich war. Unbeschwert und unmanipuliert, ohne Holzeinfluß, ohne Aufsäuerung, ohne Chips, ohne Technik. Seit diesem Jahr auch biozertifiziert nach den harten kalifornischen Vorschriften (was wir hier leider nicht deklarieren können, weil das EU-Biosiegel auf der Flasche fehlt). Scot Bilbro nimmt sein Erbe ernst und macht seinen OVR zu einem Erlebnis, das es in Europa so nicht mehr gibt. Cheers Freunde, genießt mit diesem originellen Zeitzeugen den Lauf der Zeit im Wein!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Verschnitt aus alten Reben und Jahrgängen

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Schönung

pH-Wert: 3,75

0,75l

CAL22520



www.weinhalle.de