



Pinot Noir »La Neblina«

Radio-Coteau

La Neblina. Spanisch für »Nebel«. Der rollt an der Sonoma Coast, 110 km nördlich von San Francisco, vom Pazifik kommend in dichten Wellen ins Landesinnere und kühlt dort die Weinberge durch dramatische Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Bis zu 20°C können sie betragen, wenn abends die Nebel kommen, die am nächsten Morgen wieder verschwinden, wenn die Temperaturen steigen. Diesem ständigem Kommen und Gehen des Nebels widmet Eric Sussman seinen wichtigsten Wein, Pinot Noir »La Neblina«.

Sein La Neblina ist ein blauwürziger, an die Weine von Bize Leroy und Romanee-Conti erinnernder dunkelfruchtiger Pinot Noir, dessen reife Frucht den Jahrgang erkennen läßt, doch sein üppiges Bukett wirkt weniger warm als elegant und tiefgründig, erinnert an kandierte Früchte, an Granatapfel und trockene Blüten, aber auch an Cola und nasses Gestein. Mit jeder Minute im Glas entfaltet sich der Wein, wird komplexer, erdiger, störrischer, wilder und spannender. Auf der Zunge agiert angenehm frische Säure, die von Gerbstoffen umhüllt wird, die präsent und lebendig wirken, hochenergetisch und spannungsgeladen sind, dicht und seidig in ihrer Wirkung im Mundgefühl. Sein auf den ersten Blick eher simpel gestricktes Bukett wird zunehmend rauchiger, dichter und undurchdringlicher, wirkt beeindruckend transparent dunkelgetönt und würzig, scheint sich von Minute zu Minute mehr mit Substanz und Stoff zu füllen. Rosenblüten, Zimt, Gewürznelken, unglaublich, was diesem Wein an Vielschichtigkeit entströmt. Je spannender er wird, um so entspannter wird man selbst. Großer Pinot Noir, der sich den üblichen europäischen Vorstellungen der Rebsorte entzieht. Er ist zu komplex, zu dicht, zu kraftvoll und zu beeindruckend eigenständig, packt zu in expressiv spürbarer Natürlichkeit, die weiter und breiter wirkt, als wir es von unseren europäischen Pinots kennen und erwarten, tut dies aber ohne fett, warm oder breit zu werden, sondern ist einfach nur »anders«. Der Reiz des Unbekannten, dem man sich kaum entziehen kann. Pinot Noir neuer Generation aus Kalifornien. Nicht umsonst Kult in Kaliforniens Weinszene. Großes Kino. Weltklasseniveau.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Goldridge soil
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,59

0,75l
CAL22450



www.weinhalle.de