



## Sauvignon Blanc »McGinley Vineyard«

### Ojai Vineyard

Sauvignon Blanc aus Kalifornien ist nur selten von Interesse. Dieser hier begeistert uns, weil er so anders ist. Der McGinley-Weinberg liegt im kühlen Happy Canyon im Hinterland des Santa Ynez-Valley nahe Santa Barbara. Er ist seit über zehn Jahren biologisch zertifiziert.

Adam Tolmach von Ojai Vineyards bewirtschaftet seine Rebzeilen in der Lage seit 1998. Deren Trauben entlockt er einen Wein eigenwilligen Mundgefühls. Schlank und karg in der Frische, strahlend matt in der Säure und spröde im Charakter, merkwürdig nackt wirkend im ersten Schluck, aber spontan mundwässernd animierend. Auf der wilden Hefe vergoren, in gebrauchten, neutralen Barriques gereift. Der steinig karge Boden der Lage zwingt die Reben schnell in die generative Phase. Zur für die Rebsorte typischen intensiven Laubwerksbildung kommt es nicht. Und die ertragsmindernde Cordon-Erziehung sorgt ihrerseits für winzige Erträge aus winzigen Beeren. So erklärt sich Adam nicht nur den eigenwilligen Charakter dieses Sauvignons, sondern auch dessen außergewöhnliche Reifefähigkeit. Erst nach zwei bis vier Jahren auf der Flasche erreicht der Wein erste Trinkreife, der Rebsortencharakter begibt sich in den Hintergrund, es kommen nasser Stein, komplexe Kräuterwürze, die Aromen reifer Feigen zum Vorschein, rauchige Feuersteinwürze, störrische Mineralität, pikant salzige Wirkung. Kühle Jahrgänge reifen über zehn und mehr Jahre, ohne auch nur eine Spur von Oxidation zu entwickeln. Hier treffen kompetent realisierter Bio-Weinbau, niedrige Erträge und eine schonend respektvolle, auf Schwefel weitgehend verzichtende Weinbereitung zusammen, um einer weltbekannten Rebsorte ein unerwartetes, höchst persönliches Profil zu verleihen. Soll noch einer sagen, in Kalifornien gebe es kein »Terroir«. Zu Austern, frischstem Seefisch und ambitionierter Gemüseküche...

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2028+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Basalt vulkanisch  
Besonderes: Biologisch (nicht deklariert) | Minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,23

0,75l  
CAL23730



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)