



Pinot Noir »The Fog Eater«

Drew Cellars

Das Anderson Valley im Norden Kaliforniens ist ein landschaftlich reizvolles Weinbaugebiet, das erstklassige Pinot Noirs hervorbringt. Von hier kommt Jason Drews »Nebelfresser«, wie man »Fog Eater« übersetzen könnte. Der Nebel spielt hier eine große Rolle im Weinbau, sorgt er doch für drastische Temperatursprünge und Feuchtigkeit.

»Fog Eater« ist eine Cuvée verschiedener Lagen aus dem Anderson Valley. Die Trauben kommen von der Valenti Ranch, von Balo, Fashauer und Joshua. 2016 war ein warmes Jahr, das ganz auf Konzentration setzt. Tiefdunkel und farbenprächtig kirschrot steht dieser Pinot Noir im Glas. Intensiv und exotisch entsteigt ihm der Duft reifer Kirschen, feuchten Waldbodens, blühenden Flieders, edlen Sandelholzes und brauner Gewürze wie Nelke und Piment. Süße im Duft trifft auf angenehm agile Frische im Mund. Das Spannungsfeld der Temperaturen im Anderson Valley. Im Mundgefühl weich, aber präsent in den Gerbstoffen, die man leicht körnig spürt auf der Zunge, weil Jason Drew für mehr Rückgrat einen Teil der Trauben mit Stiel und Stengel mazeriert hat.

Der Wein hat Klasse, erinnert an großes Burgund. Fein und delikates im Stil, macht er aber mehr Druck, zeigt mehr Potenz als die meisten Burgunder. Er tut das in frischer, wohltuend reifer Säure, die ein pikant mineralisches, langanhaltendes Finale am Gaumen in Szene setzt, das in raffiniert morbider Aromatik ausklingt, die an Rosenduft, frische Himbeeren und frische Minze erinnert. Großartig! Dicht, aber transparent. Samtig, aber belebend frisch. Pinot Noir eigenständiger kalifornischer Persönlichkeit. Jason Drew schafft es mit seinem saftig dunklen Stil, daß sich plötzlich auch Bordeaux-Fans für Pinot Noir begeistern ...

Alkohol: 12,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
nur minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

CAL16052



www.weinhalle.de