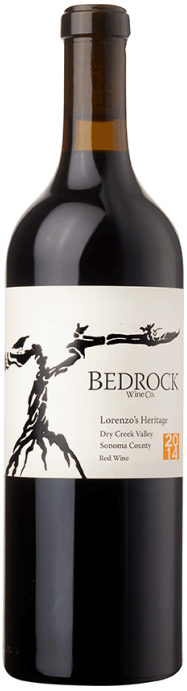

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1,6 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | unbehandelt | minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,68

0,75l
CAL20513

Evangelho Vineyard »Heritage«

Bedrock Wine Co.

Um alte Reben ranken sich viele Gerüchte. Die einen sagen, man würde den Unterschied nicht schmecken, die anderen meinen, ohne alte Reben gäbe es keine Konzentration. Morgan Twain Peterson, Weinmacher seit seinem 5. Lebensjahr, hat diverse Weinlagen unterschiedlichsten Rebalters gekeltert. Er meint, daß er schon beim Abpressen die Dichte an Information riechen würde, die alte Reben ihren Trauben vermitteln. Junge oder jüngere Reben würden niemals die profunde aromatische Tiefe und die dunkelwürzige Intensität besitzen, wie sie seiner Meinung nach nur alte Reben auf ihre ganz eigene und unverwechselbare Weise liefern.

Evangelho. Ein um 1890 gepflanzter Weinberg mit dem typischen Satz von Zinfandel, Carignan, Mourvèdre, Grenache und vielen anderen, nicht näher identifizierten, Rebsorten. Er liegt, rund 33 Hektar groß, reichlich ungewöhnlich, auf den sandigen Böden des Costra Conta County in der Bay Area, gegenüber von San Francisco. Die Reben gehören zu einem Drittel Familie Evangelho, die ursprünglich aus Madeira stammt und den Weinberg seit 1930 bewirtschaftet. Die anderen zwei Drittel gehören PG&E, einer großen Elektrizitätsgesellschaft Kaliforniens, die ihren Anteil an Frank Evangelho verpachtet hat, der ihn bis heute bewirtschaftet.

Die Reben stehen auf purem Sand, dem ehemaligen Flußbett des San Joaquin River. Ähnlich Château Rayas in Châteauneuf du Pape an der Rhône. Dieser Sand verleiht dem Wein raffiniert seidige Konsistenz, die total verblüffend wirkt, wenn man ihn zum ersten Mal im Mund hat. Da wirkt er enorm dicht und konzentriert, opulent fast und kraftvoll muskulös. Doch auf der Zunge packt er Seide aus, kombiniert mit tiefem kühlen Samt feinster Körnung. Wellen von Wohlfühlgerbstoffen schweben über die Zunge, tiefgründig durchdrungen von blauer Frucht, roten und schwarzen Beeren, dunklen Gewürzen und den ätherischen Noten getrockneter Sommer-Kräuter. Ein Rotwein, der balsamisch wirkt, ohne schwer zu sein. Kühle Adern durchziehen ihn und beweisen die künstlerisch sensible Weinbereitung, die Morgan Peterson in bester handwerklicher Manier beherrscht. Sein »Evangelho« ist unverwechselbar. Diese gewaltige Konzentration, die so gekonnt in kühle Bahnen seidiger Substanz verwandelt wurde, kann in derart sensibler und souveräner Weinbereitung nur aus Kalifornien kommen. Absolut faszinierend. Ein beeindruckend unaufdringlich realisiertes Beispiel für das Erleben von Zeit im Wein.

K&U
www.weinhalle.de