



Alkohol: 13,3 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
CAL18854

Pinot Noir »Coastlands Old Firs Block«

Cobb Wines

»Coastland Old Firs«-Pinot Noir aus dem kühlen Jahrgang 2018. Benannt nach einer riesigen alten Douglasie, die in diesem Weinberg steht. Diese Lage hat Ross Cobb nicht gepachtet, sie gehört Familie Cobb und wird von ihr seit 1989 als eine der ältesten Pinot Noir-Parzellen an der Sonoma Coast bewirtschaftet. Es ist einer der kältesten Pinot-Noir-Weinberge Kaliforniens, der auch als einer der letzten im Jahr geerntet wird. Seine vom Wind durchpeitschten knapp 6 Hektar Reben stehen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern auf einem Bergrücken, der gerade mal 5 Kilometer vom Pazifik entfernt liegt. Die nach Südwesten ausgerichteten Reben stehen hier auf den sandigen Lehmböden und bestehen aus verschiedenen alten kalifornischen Pinot Noir-Klone wie Pommard, Martini, Wadenswil und Mt. Eden.

Das extreme, vom Pazifik beeinflusste Wetter sorgt hier für ungewöhnliche Fruchtqualität. Zwar können die Regenperioden im Frühjahr und starker Nebel bis in den Sommer hinein die Erträge stark reduzieren, in manchen Jahren tragen die Reben auch gar nicht, doch in den meisten Jahren sorgt das milde Sommerwetter für lange Reifezeit an den alten Rebstöcken, die dann einen Wein hervorbringen, dessen Tiefe, Komplexität und intensiv dunklen Fruchtaromen nachhaltig beeindrucken.

»Old Firs« belegt die Zunge mit charakteristischer Salzigkeit, dichter Kraft und einer aromatischen Intensität, wie man sie in Europa nicht kennt. Ross Cobb hat den Jahrgang 2018 ob exzellenter Traubenqualität mit 60% Whole Cluster vinifiziert, er hat die Trauben also zu ca. 60% nicht abgebeert, sondern mit Stiel und Stängel mazeriert und vergoren. Dieses auch in Burgund je nach Jahrgang mehr oder weniger benutzte Verfahren sorgt für beeindruckend intensive und komplexe Aromatik in einem Pinot Noir, der noch ein paar Jahre braucht, bis er sich trinkreif präsentiert. Seine schon heute verführerischen Aromen erinnern an Pfeifentabak, an getrocknete Orangenschalen, frische Blaubeeren und frische Erde. Am Gaumen wirkt der Wein hell und dicht gewirkt, eindeutig rotfruchtig, agiert erstaunlich salzig an den Zungenrändern, und offenbart dichte, komplexe Struktur, in der frische, aber milde Säure in samtig präsenten Gerbstoffen exotisch würzig und auffallend ätherisch duftig ausklingt. Der Jahrgang 2018 erweist sich noch als ein wenig schüchtern, als ein Wein für den Keller. Sie sollten es also nicht eilig haben. Er zeigt aber schon heute sehr eindrucksvoll, was in ihm steckt. Einer der Großen seiner Art in Kalifornien.



www.weinhalle.de