



## Pinot Noir »Sanford & Benedict« Historic Vintage Collection Au Bon Climat

»Sanford & Benedict« ist der legendärste Weinberg Santa Barbaras. Er liegt in den kühlen Santa Rita Hills, unweit des Pazifiks, und wurde dort 1971 von Richard Sanford angelegt, der schon damals visionär das Potential der kühlen Lagen zu ahnen schien. Jim Clendenen von »Au Bon Climat« verarbeitet die Trauben des damals teuersten Weinberges Kaliforniens seit 1985. Er kann aus den ältesten Parzellen wählen. Ihm und seinen legendären Weinen verdankt die Lage ihren heute weltweit großen Ruf.

Jim läßt die Trauben früh am Morgen lesen. Nach Ankunft im Keller werden sie in kleinen Behältern zunächst gekühlt mazeriert. Irgendwann startet er per Temperaturerhöhung die natürliche Gärung. 22 Monate reifte er in Barriques auf der Feinhefe, mit gelegentlicher Battonage, aber ohne sonstige Eingriffe oder Filtration.

In der Farbe eher natürlich hell, dafür im Mund enorm potent. Erinnert in seinem druckvoll komplexen Mundgefühl mit Gerbstoffen, die wie Seide durch den Mund schweben und doch raumgreifend präsent sind, an die Weine von Henri Jayer oder Armand Rousseau. Nur seine kühle, kräuterwürzige Aromatik versetzt ihn nach Santa Barbara. Begeisternd das frische Spiel der Säure. Unglaublich persistent und lang im Mund. Die Gerbstoffe dicht gepackt und würzig. Kaum spürbare Integration des Faßholzes. Große Winzerkunst. Gekonnter Verzicht auf vordergründiges »Making«. Zimt, Nelke und dunkle Kirsche im Aroma, darüber die vegetale Note Santa Barbaras. Im Mund sensationell fein verwoben, raffiniert auf Leichtigkeit ziseliert, aber druckvoll und dicht auf der Zunge. Einer der großen Pinots der Welt. Pures Vergnügen. Ein Pinot Noir, der in der höchsten Liga spielt und in Burgunderproben für jede Überraschung gut ist.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Sustainable

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |  
unbehandelt | minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,65

0,75l

CAL20113



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