Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2029 +
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,69

0,75l
CAL17455

Pinot Noir »Savoy«

Radio-Coteau

Eric Sussman ist stets schon vor der Freigabe seiner Weine ausverkauft. Ihm eilt schließlich der Ruf voraus, »die aufregendsten Pinot Noirs Kaliforniens« zu produzieren. Das lassen wir mal dahingestellt. Tatsache ist aber, daß seine überschaubare Produktion nur auf Zuteilung zu bekommen ist und wir seine firmenintern als Romanee-Conti-Alternative feiern, denn stilistisch gleichen Eric Sussmans Weine in ihrer dunklen, reduktiv blauen, tiefgründigen Fruchtfülle und der samtig balsamischen Konsistenz dieser Weinlegende auf verblüffende Weise.

Der »Savoy-Vineyard« ist ein atemberaubend steiler, zertifiziert biologisch bewirtschafteter Weinberg im Herzen des Anderson Valley. im Norden Kaliforniens. Der kühle maritime Einfluß des Pazifik sorgt für eine ungewöhnliche lange Wachstums- und Reifeperiode am Rebstock. Viele verschiedene Klonenselektionen liefern die dunkle, feste Struktur, die den Weinen dieses Weinberges die so eigene Persönlichkeit verleiht. Nächtliche Handlese und ein schneller Transport der Trauben in den Keller am frühen Morgen ermöglichen optimale Verarbeitung der kerngesunden, unversehrten Beeren im nahezu idealen Jahrgang 2017. Moderate Temperaturen das ganze Jahr über sorgten für langsame Traubenreife, erst im Herbst durchlebten die Trauben eine kritische Phase durch eine extrem heiße Periode mit hoher Sonneneinstrahlung. Die kann man in diesem Jahrgang tatsächlich fühlen und schmecken. Der Wein wirkt warm und opulent. Deshalb vergor Eric Sussman den Jahrgang mit 50% ganzen Trauben, also mit Stiel und Stängel, nahm ihm so die mögliche Schwere und bewahrte ihm vor allem die aufregend expressive Frucht. Blaufruchtig, dunkelwürzig, samtig den Mund füllend, ganz eigen im Charakter, eher weich als säurebetont. Elegant und konzentriert zugleich. Raffiniert wuchtige Intensität mit der Frucht von Sauerkirsche, frischen Brombeeren und dunkler reifer Pflaume, darüber der für Savoy so typische Hauch von Pfefferminze. Abegrundet durch Noten von Leder und Backgewürzen, mit subtilen Anklängen an Marzipan und Zitrus-Schalen. Lange Reife und Entwicklungszeit sind garantiert. Spannend anders als die Weine von Ross Cobb oder Jasmine Hirsch - ein Musterbeispiel für die faszinierende stilistische Viefalt der Rebsorte Pinot Noir an der Sonoma Coast.

K&U
www.weinhalle.de