



Pinot Noir »Knox Alexander« Santa Maria Valley Au Bon Climat

Die blauen Etiketten von Au Bon Climat stehen für besondere Weine. Diesen stoffigen und konzentrierten Pinot Noir widmet Jim Clendenen seinem Sohn »Knox Alexander«, der zusammen mit seiner Schwester Isabelle nach Jims überraschendem Tod das Weingut übernommen hat. Für Sohn Knox Alexander hat Jim die dunkle, würzige Seite des Pinot Noir gewählt. Jim kennt das verwendete genetische Rebmateriale in jedem seiner Weinberge. Hier kommt das alte Klonenmaterial Kaliforniens zum Einsatz, die Pommard- und Wädenswillklonen, sowie viele andere, die wir hier gar nicht kennen. Pinot Noir wird in Stil und Charakter wie kaum eine andere Rebsorte vom verwendeten genetischen Material geprägt. Jim weiß, wie er es einsetzen muß, um in diesem Wein die erdige Seite des Pinot Noir zum Klingen zu bringen, die getrockneten Kräuter im Duft, die würzigen, dunklen Aromen mit den staubigen Komponenten, die sich mit Himbeere und dunkler Kirsche zu kraftvoll eigenwilliger Aromatik verbinden.

2017 ist ein warmer Jahrgang, der sich im Pinot Noir »Knox Alexander« als Selektion bestimmter Fässer im Keller, in denen er 22 Monate reifen konnte, dichter gepackt als üblich präsentiert. Breit wirkt er im Mundgefühl, erdig und samtig, reife Beerenaromen verschmelzen mit würzig intensiven Blütendüften zu hedonistischer Umrahmung. Braune Gewürzaromen wie Piment, Nelke und Zimt treffen auf einen Hauch echter Vanille und schwarzen Tees, agieren in zupackend frischer Säure minutenlang am Gaumen. Nicht Feinheit und Seidigkeit stehen hier im Vordergrund, sondern Statur und Persönlichkeit, druckvolle Länge mit Kraft und Konzentration am Gaumen; geschmeidig und sanft wirken die Gerbstoffe in diesem Wein, sie setzen aber unerwartet dichte Informationsfülle im Mundgefühl frei, wirken beerig in ihrer Würze und kühl in spannenden Kräuternoten, die für Santa Barbara-Pinot so typisch sind. Ein eigenständiger Typus von Pinot Noir für die ruhigen Stunden im Leben.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,38

0,75l
CAL19117



www.weinhalle.de