



Pinot Noir »Rice-Spivac-Vineyard«

Cobb Wines

Ross Cobb ist einer der renommiertesten Pinot Noir-Spezialisten Kaliforniens. Sein Ruf ist wie Donnerhall. Bis 2014 war er Weinmacher bei Hirsch Vineyards, seitdem kümmert er sich ausschließlich um seine eigenen Weine. Sein Fokus liegt auf Pinot Noir sehr spezieller Parzellen an der nördlichen Sonoma Coast, die entweder in seinem Besitz oder langfristig gepachtet sind, die der erst auf den Markt bringt, wenn sie eine gewisse Reife zeigen. Weil sie von einigen der kühlesthen Lagen der Sonoma Coast stammen, reift er sie meist 18 bis 20 Monate in Barriques, anschließend noch einmal ein Jahr auf der Flasche, und bringt sie dann erst auf den Markt.

2014 war ein kühles Jahr, das entsprechend kraftvoll strukturierte, aromatisch aber wunderbar duftige Weine hervorbrachte, die sich jetzt so ganz langsam erster Trinkreife nähern. Hier von einer wärmeren Lage, bestockt mit kalifornischen Swan- und französischen Dijon-Klone, die auf vulkanischen Verwitterungs-Böden stehen. Deshalb liefert Rice-Spivak stets aromatisch besonders tiefgründige Weine, die schon vor dem ersten Schluck bezaubern. Im Mund reichhaltig, vielschichtig und einladend. Exotische Gewürze, rote Früchte, der Anteil von 60% ganzen Trauben verleiht dem Wein eine aromatisch fast schwebend intensive Präsenz. Feine saftige Säure verteilt seine eindrucksvolle Frucht seidig fein und lebendig frisch. Die beginnende Reife sorgt für einen fast süßen Nachklang. Sonoma Coast at it's best.

Alkohol: 13,3 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2036+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,69

0,75l
CAL14852



www.weinhalle.de