



Syrah »Petaluma Gap«

Model Farm

Syrah ganz anders. Seidig transparent und aufregend ätherisch intensiv in Duft und Wirkung. Ultrapräzise, durchdringend, tiefgründig und lang am Gaumen, getragen von Gänsehaut-Frische und griffig kühler Dichte. Ein Meisterwerk an Extraktion. Nur 4 Fässer gibt es von diesem raren Juwel aus warmem Jahrgang. Joanna Wells, die junge Weinmacherin von Jamie Kutch, betreibt ihr biodynamisches Projekt »Model Farm« zusammen mit ihrem Mann auf nicht mal 0,8 ha auf dem Gelände einer biodynamischen Kooperative im Petaluma Gap, dem kühlen Tor zur Sonoma Coast, das jüngste und eines der besten Anbaugelände Kaliforniens für Syrah, Pinot Noir und Chardonnay. Wind und Nebel sind sein Markenzeichen. Durch eine Küstengebirgsöffnung pfeift hier der Wind vom Pazifik bis in die San Pablo-Bay.

Diese Kühle spürt man in jedem Schluck dieser raffiniert filigranen Syrah. 2016 ist die dichteste und kraftvollste, die Joanna bisher produziert. Komplett mit Stiel und Stengel hat sie die Trauben mit den Füßen eingemaischt und dann in 500 Liter-Fässern spontan vergoren und ausgebaut. Ohne Schwefel. Naturwein, der sich wie ein Seidenschal um die Zunge hüllt. Dicht und kühl, weich und geschmeidig, druckvoll und intensiv, leicht und schwebend im Mundgefühl, die Gerbstoffe subtil präsent. In seiner aromatischen Intensität erinnert der Wein an die Nordrhône, agiert aber intensiver und zupackender. Gekonntes Handwerk. Mutig individuell. Syrah absoluter Spitzenklasse. Die amerikanische Referenz, aber kein Monster an Konzentration, sondern wirkungsvoll wie großes Burgund. Eigenartige Finesse und Harmonie. Bravo, Joanna!

Alkohol: 12,7 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

CAL16852



www.weinhalle.de