Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2026 +
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | keinerlei önologische Eingriffe | minimal geschwefelt | Demeter zertifiziert, aber nicht ausgewiesen
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
CAL16455

Pinot Noir »Savoy«

Radio-Coteau

Savoy Vineyard. Ein legendärer Weinberg im Anderson Valley im Norden Kaliforniens für Pinot Noir und Chardonnay. Er brachte einige großartige Weine hervor. Das freilich ist kein Wunder, denn Ted Lemon von Littorai managt den Weinberg heute, der 1991 von seinem damaligen Besitzer Richard Savoy visionär mit einer bunten Mischung heimischer und französischer Genetik in ungewöhnlich hoher Dichte bepflanzt wurde.

Eric Sussman von »Radio Coteau« ist einer der wenigen Winzer, der Trauben aus dem Weinberg bekommt. Seit 2002 füllt er die Lage separat ab und hat sie, zusammen mit Ted Lemon, über die Jahre bekannt gemacht. In Amerikas Sommelier- und Gastro-Szene geniessen die Weine aus dem Savoy-Vineyard Kultstatus.

Bei Eric Sussmann zeigt sich der Savoy-Pinot eigenständig »anders« als andere. Reduktiv geprägt vom biologischen Anbau und während der gesamten Weinbereitung nicht geschwefelt, braucht er Luft und Zeit, um sich zu entfalten. Dann offenbart er sich zunehmend fragil und fein in der Konsistenz im Mundgefühl. Trotz schmeck- und fühlbarer Reife agil und frisch in der Säure. Trotz dunkler Farbe offen und faszinierend lebendig in der Ausstrahlung.

Eric Sussman hat den Jahrgang mit 30% Stielen und Stengeln vergoren, was sich im transparenten Rückgrat subtiler, aber präsenter Gerbstoffe feiner Körnung und edler Konsistenz manifestiert. Ein raffiniert dichter, reifer, fester Pinot Noir, komplex in Duft und Mundgefühl, ohne schwer zu sein. Noch lange nicht wirklich trinkreif und doch schon wunderbar zu trinken. Potenz und Substanz, Struktur und Kraft, schwebend und offen - faszinierend, wie sich dieser Wein einem entzieht. Er kommt und geht, zieht und drückt, schwebt davon und legt sich schließlich samtig entspannend zur Ruhe. Blind probiert, erinnert er in seiner kühlen, blauen, tiefdunklen Würze und seiner herbstlich morbiden Ausstrahlung eher an die Weine von Bize Leroy denn an einen »typischen« Kalifornier.

»Savoy«-Pinots sind extrem langlebig, was alte Jahrgänge eindrucksvoll unter Beweis stellen. Sie reifen konstant und überaus zuverlässig, und das, obwohl (oder vielmehr: weil) sie maximal natürlich ausgebaut und nur minimal bei der Abfüllung geschwefelt werden. Kalifornischer Pinot Noir ist anders als europäischer, sein stilistisches Spektrum ist reich und bunt und wir prophezeien ihm große Zukunft. Radio Coteau steht dafür.

K&U
www.weinhalle.de