

PINOT NOIR

PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH, KANADA



Die Beeren wurden zwischen dem 3. und 6. Oktober im Kocsis „Kelly Baker Vineyard“ und dem Weingarten an der 19. Straße geerntet. Sie wurden nicht entrappt und in Betungebinden vergoren. Danach reifte er 20 Monate in neutralen 600 Liter fassenden Demi Muids unberührt bis zu seiner Abfüllung im August 2016 auf der Vollhefe. Der eher kühle, moderate Jahrgang 2014 hat herrlich-feine Aromen in diesen Wein gezaubert. Offen, fruchtig, Sauerkirsche, würzige Lakritznoten mit einem weichen, eleganten Gerbstoff ausgestattet. Die Weine von Pearl Morissette haben immer einen eigenständigen Charakter, aber dennoch merkt man ihnen die Erfahrung des Weinmachers Francois Morissette an, der zehn Jahre als Vigneron im Burgund arbeitete. Und das spürt man mit jedem Schluck. 3.000 Flaschen

ANBAUGEBIET Niagara Peninsula	CHARAKTER Fruchtig, würzig, floral	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION VQA Twenty Mile Bench	HÖHE ÜBER NN 120 - 150 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Gemäßigt Kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Mit den Rappen in offenen Gebilden aus Beton und Holz spontanvergoren	KARAFFIEREN Ja
BODEN Lehm, Kalkstein und Schiefer	REBSORTE 100% Pinot Noir	AUSBAU 20 Monate in gebrauchten Demi Muids (600l) auf der Vollhefe. Ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Dieses kleine Weingut ist mit Sicherheit der größte Exot im Programm von Wein am Limit und gleichzeitig wahrscheinlich die größte Überraschung. Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Wein überhaupt – entspricht. Francois Morissette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk lernte er 10 Jahre lang bei einigen der berühmtesten Weingütern des Burgunds. Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle waren seine Arbeitgeber. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.