

2018 Pinot Noir - Hanzell Vineyards

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Delikat, diskret, fein, mittelgewichtig und wie schmackhaftes Umami rollt er mundfüllend über den Gaumen. Der steinige Duft liegt jenseits von vulgärem Primäraroma. Die Reben sind im Schnitt 30 Jahre alt und wachsen auf den typischen roten vulkanischen Böden mit Lehmauflage in ca. 205-240 Meter Meereshöhe. 10 Tage Kaltmazeration, 25% ganze Trauben, Spontangärung und Reifung für 10 Monate in 74% gebrauchten und 26% neuen französischen Barriques. In diesem Jahrgang stehen die kühle, rotfruchtige Note, die mineralische Erdigkeit und die strahlende Brillanz im Vordergrund, die den Housestyle von Hanzell auszeichnen. Kein Wein, der gekeltert wurde, um Eindruck zu schinden, sondern der knackig delikaten Trinkspaß im Glas verbreiten soll. Dass dieser Pinot sehr gut reifen kann, steht bei dem klassischen, superseidigen Tanningerüst außer Frage. Ein Klassiker, bei dem es um Nuancen und hohe Töne geht.

Rebsorte Pinot Noir	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 93 P. Antonio Galloni (Vinous)
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Lehm, Ton, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. 205 - 240 Meter	Ausbau 10 Monate in französischen Barriques (26% Neu)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das die "neue Welt" garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Cellars haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.