

2017 PINOT NOIR „HANZELL VINEYARDS“

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA




Auf den denkwürdigen eleganten 2016er (erstaunlich denn der Jahrgang war sehr trocken), folgt der ebenbürtige noch geschliffenere 2017er. Delikat, fein, mittelgewichtig und wie ein Umami-Verstärker rollt er mundfüllend über den Gaumen. Die Reben sind im Schnitt 30 Jahre alt und wachsen auf den typischen roten vulkanischen Böden mit Lehmauflage in ca. 250 Meter Meereshöhe. 10 Tage Kaltmazeration, 15% ganze Trauben, Spontangärung und Reifung für 10 Monate in 65% gebrauchten und 35% neuen französischen Barriques. Bei diesem Wein steht immer die kühle rotfruchtige Note, die mineralische Erdigkeit und die fruchtige Brillanz im Vordergrund. Kein Wein, der gekeltert wurde um Eindruck zu schinden, sondern der knackigen Trinkspass im Glas verbreiten soll. Das dieser Pinot sehr gut reifen kann, steht bei dem klassischen, superseidigen Tanningeüst außer Frage.

Rebsorte Pinot Noir	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 91 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
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. 250 Meter	Ausbau 10 Monate in französischen Barriques (35% Neuholz)	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.