

2018 ESTATE VINEYARD PINOT NOIR

GIACONDA - BEECHWORTH, AUSTRALIEN

Giaconda



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diese Weine geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Rotfruchtig, brillant, sehr prononciert, florale Düfte wie Rose und Herbstlaub. Natürlich könnte man an Burgund denken, aber die südliche Hemisphäre produziert einen ganz eigenen intensiven Stil. Die puristische Würze am Gaumen, die präzise Säure, die das ganze Geschmackserlebnis über die Zunge trägt, die feinen Tannine, alles das vereint sich zu einem authentischen, glockenklaren Trinkvergnügen mit einer traumhaften Textur. Der 2018 ist einer der besten Jahrgänge, die auf Giaconda bisher gekeltert wurden.

Rebsorte Pinot Noir	Region Beechworth	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit alpinem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 3 bis 12 Jahre
Boden Granit, kieseliger Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Giaconda - 30McClay Road - Beechworth, Victoria 3747 - Australia
Höhe über N.N. 400 Meter	Ausbau 20-24 Monate in neuen (30%) und gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Entscheidungen, die intuitiv und aus dem Bauch heraus getroffen werden, sind meistens die besten. So war es mehr als großes Glück als der Ingenieur Rick Kinzbrunner 1982 seine ersten Rebstöcke am Fuße der nordöstlichen „Viktorianischen Alpen“ in Beechworth anpflanzte. Niemand konnte sagen, ob das die richtige Wahl war. Heute sind über 30 Weingüter in der Region, aber durch Rick kam Beechworth erst auf die Landkarte. Angelockt von seinem Erfolg kamen noch mehr Produzenten in das Gebiet mit seinem relativ moderaten Klima und den verwitterten Granit oder Tonböden.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.