

PINOT NOIR „HANZELL VINEYARDS“

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, U.S.A.




Ein wunderbarer Duft von Kirschen, feuchtem Waldboden, delikaten Gewürzen schwebt im Glas. Wie ein Spaziergang durch den Herbstwald. Es ist ein fataler Fehler, dieses Weingut nur auf seine eindrucksvollen Chardonnays zu reduzieren. Denn das Rebmaterial für die Pinot Noirs ist genauso alt. In diesem Fall bringen es die Reben im Schnitt auf 30 Jahre. Die Beeren stammen aus dem „Ambassadors 1953 Vineyard“, de Brye und Sessions. 10% des Mostes ist mit Stielen und Stengeln vergoren, die Reifung erfolgte 18 Monate zu zwei Dritteln in neuen französischen Barriques. Dieser Wein bringt eine Eigenständigkeit ins Spiel und ist einer der Gründe dafür, dass Kalifornien längst zu den Klassikern gezählt werden muss.

ANBAUGEBIET Sonoma Valley	CHARAKTER Fruchtig, floral, elegant, komplex	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 15 Jahre
APPELLATION Sonoma Valley AVA	HÖHE ÜBER NN 200 - 240 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental mild mit maritimen Einfluss. Teilweise kühl	ZERTIFIZIERUNG In Umstellung zu biologischem Anbau	FERMENTATION 5 Tage Kaltmazeration; 10% mit Rappen temperaturgesteuert fermentiert	KARAFFIEREN Ja
BODEN Raynor-Montara Boden (Ton- und Lehmböden mit Vulkangestein)	REBSORTE 100% Pinot Noir	AUSBAU 18 Monate in franz. Barriquefässern mit einem Neuholzanteil von 63%	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Bei Hanzell Cellars geht es bedächtig, aber nicht langsam oder angestaubt, zu. Seit dem ersten Jahrgang in 1957 gab es nur zwei Besitzerwechsel und 4 Winemaker. Häufig hatten die Besitzer die Nase vorn, egal ob es der bedächtige Ausbau im gebrauchten Barrique war, die temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, die lange Mazerationszeit und die biodynamisch oder biologisch beeinflusste Bewirtschaftung. Hanzell war immer weit vorn, ohne zu den lauten Trommlern zu gehören. Ein bescheidenes Selbstverständnis, genaue Beobachtung und daraus resultierende Erkenntnis, sich behutsam und nachhaltig weiterzuentwickeln.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.