WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2018 Pinot Noir - Chamboulé

PEARL MORISETTE - NIAGARA PENINSULA, KANADA

Der erste Wein des Weingut Pearl-Morissette war ein Pinot Noir, Jahrgang 2007. Doch erst elf Jahre später, mit dem Jahrgang 2018, hat dieser Pinot nun endlich auch einen eigenen Namen - Chamboulé. Dies bedeutet, übersetzt aus dem Französischen, so viel wie "über den Haufen werfen". Vielleicht wirft er die bisher bekannte Aromenwelt von Pearl Morissette über den Haufen. So lädt der Pinot mit seiner Zartheit ein und verblüfft mit viel Tiefe. Sauerkirsche, dunkle Beeren, Rosenblüten, würzige Aromen einer Heuwiese und einem Hauch Vanille. Feine Tannine umhüllen die samtige Frucht und lassen den Wein wie eine Primaballerina über die Zunge tänzeln. Ein energiegeladener, präziser Stoff mit luftiger Leichtigkeit. Ein Drittel der Trauben stammt aus dem Weinberg "19th Street", die in einer Kombination aus Demi-Muids und Barriques ausgebaut werden. Die Mehrheit der Trauben stammen aus dem Weinberg "Home Farm" (66%), dessen Most im Betontank und Fuder ausgebaut wurde. Vor dem Verschnitt reifen die einzelnen Partien 17 Monate, bevor sie weitere 3 Monate zusammen verbringen, bevor sie ungeschönt und unfiltriert gefüllt werden. Wie ein Prisma zwischen Licht und Schatten. Granatenstoff!

Rebsorte Pinot Noir	**Region** Niagara Peninsula	**Restzucker** 0 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima Gemäßigt kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	**Appellation** VQA Niagara Peninsula	**Säure** 5 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 10 bis 15 Jahre
Boden Kies, Lehm, Ton	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 12%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan
Höhe uber N.N. 126 - 171 Meter	**Ausbau** 20 Monate in Demi-Muids & Barriques	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite, vegan	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine - und Weine generell - entspricht. François Morissette erlernte sein Handwerk über zehn Jahre bei einigen der berühmtesten Produzenten des Burgunds: Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle. 2007 entschloss er sich, zusammen mit seinem Partner Mel Pearl, ein eigenes Weingut auf der Halbinsel Niagara Peninsula zu gründen. Ihre Weine passen in keine Schublade. Sie sind von wunderbarer Klarheit und Ausdruck ihrer Herkunft, mit einer verblüffenden Sortentypizität.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.