WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2016 PINOT NOIR „HANZELL VINEYARDS"

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA

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.

Region Sonoma	**Appellation** Sonoma Valley AVA	**Klima** gemäßigt, maritim	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	**Boden** Lehm, Ton, vulkanisch	**Höhe uber N.N.** 200 - 240 Meter	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Lagerfähigkeit** 5 bis 15
Rebsorte Pinot Noir	**Ausbau** 18 Monate in französischen Barriques (ca 60% Neuholz)	**Alkoholgehalt** 14%	**Internationale Bewertungen** 93 P. Robert Parker Wine Advocate	**Restzucker**

Dass 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.