

2012 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. Jetzt in perfekter Trinkreife.

Rebsorte Pinot Noir	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Boden Lehm, Ton, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 18 Monate in französischen Barriques (ca 60% 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.