

# 2016 GRENACHE "THE THIRD MAN"

## GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Die größte Herausforderung ist der richtige Lesezeitpunkt für den Grenache (sonst schmeckt er wie ein Nagellackstudio) und wieviel Prozent davon letztlich in die Blend soll. Natürlich ist das südfranzösische Rhône-Delta Vorbild, aber wir sind in Washington State mit einer vergleichsweise mickrigen Geschichte von ein paar Jahrzehnten. In diesem Jahrgang wurden nur 15% der Beeren entrappt, um mit den Stielen und Stengeln mehr Grip und Struktur in die Formel zu bringen. Die Komposition betrug am Ende 75% Grenache, 13% Syrah und 12% Mourvèdre aus den Lagen Olsen, Alder Ridge und Minick Vineyards. Olsen ergibt Eleganz, Alder Ridge Kraft und Struktur, Minnick eine delikate Frische. Die Reifung erfolgte 18 Monate in 2 - 7 Jahre alten Tonneau- und Barriquefässern. Wenn man das Alter der Rebstöcke, die Unerfahrenheit mit dem Terroir und das harmonische Abschätzen der Blends in Betracht zieht, dann ist dieser Wein ein unfassbares Werk. Die feine rotbeerige Fruchtigkeit, die pfeffrige Würze und der Kräuterstrauß, die steinige Mineralität mit feinem Schmelz. Irgendwie ist dieser Stoff eine Persiflage auf die großen Weine Südfrankreichs und doch so eigenständig. "The third man is watching you!"

<b>Rebsorte</b> Grenache, Mourvèdre, Syrah	<b>Region</b> Washington	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 91 P. Robert Parker Wine Advocate
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Columbia Valley AVA	<b>Gesamtsäure</b> 5,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Löss, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Gramercy Cellars - Walla Walla, Washington - USA
<b>Höhe über N.N.</b> 120 und 360 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in gebrauchten Barriques und Tonneau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dass eine Weinprobe ein ganzes Leben umkrempeln kann, davon haben wir bereits gehört. Allerdings ist die Geschichte von Greg Harrington außergewöhnlich. Mit 26 bestand er 1996 die harte Prüfung zum Master Sommelier - als jüngster Kandidat überhaupt. Seit dieser Zeit kennen wir uns und durch einen Zufall haben wir uns in Hamburg 2017 nach einer Präsentation wiedergetroffen. Greg arbeitete als Winedirector für die besten amerikanischen Küchenchefs wie Wolfgang Puck, Emeril Lagasse, Joyce Goldstein und großartige Master Sommeliers wie Michael Bonaccorsi (RIP 2004).

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.