

2018 Bedrock Red

SONOMA, USA

FOG MONSTER WINES



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf sechs Flaschen pro Kunde begrenzt. Die legendären Bedrock Weingärten in der Nähe des Städtchens Sonoma sind ein Stück kalifornische Weingeschichte. Gepflanzt wurden sie vor 129 Jahren, im Jahre 1888, von den Generälen Sherman und Hooker in einem alten, sandigen Flussbett. Im Laufe der Zeit, vor allem während der Prohibition, gerieten sie unter die Räder der Geschichte, und danach war das Interesse an anderen Sorten größer. Seit 2005 gehört der Weingarten Morgan Twain Peterson, der ihn liebevoll pflegt und die Mullineux in der Parzelle "Heirloom Field Blend Vineyard" arbeiten lässt. 27 Sorten sind in diesem gemischten Satz zu finden, in erster Linie Zinfandel, aber auch 15% Carignan, 10% Mataro (kalifornisches Synonym für Mourvèdre) und Syrah, Tempranillo, Petite Sirah, Alicante usw - gemischter Satz goes California! Ein komplexer, fruchtiger, nach Zitruszeste und Blutorangen duftender Stoff, mit Noten von würziger Nelke und schwarzem Pfeffer. Balsamisch trifft es gut. Ein fester Wein mit einem langanhaltenden, intensiven, reinen Geschmack. Nicht fett, sondern anhaltend und elegant. 50% des Weines wurden mit Stielen und Stängeln vergoren, die Reifung erfolgte 12 Monate in gebrauchten 225l Barriques der 3. Belegung. Der Wein erhält keine weiteren Zusätze, nur eine kleine Dosis Schwefel vor der Abfüllung. Eigenständig, großartig und unkopierbar. Geht hervorragend als Pairing Partner zu Wild oder geschmorter Lammschulter und La Ratte Kartoffeln. Ein Original, von dem es weltweit nur 600 Flaschen gibt, 120 davon kommen nach Deutschland.

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Rebsorte Alicante, Carignan, Mataro (Mourvèdre), Petite Sirah, Syrah, Tempranillo, verschiedene Rebsorten, Zinfandel | Region Sonoma | Restzucker 1,3 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 14-16° | Internationale Bewertungen |
| Klima Gemäßigigt maritim | Appellation Sonoma County AVA | Säure 5,3 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre |
| Boden Flusskiesel, Lehm, Schwarzer Sand mit Schwemmbodenauflage (Alluvialboden) | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 15% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Fog Monster Wines, Napa, California |
| Höhe über N.N. 120 Meter | Ausbau 12 Monate in gebrauchten 225l Barriques der 3. Belegung | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg |