

# IRRÉVÉRENCE



PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH, KANADA



Irreverence heißt soviel wie Respektlosigkeit. Der Name beschreibt einen Weg den Francois und sein Team in den letzten Jahren mit dem „Cuvée Blu“ (wurde nur ab Weingut verkauft) beschritten haben, mit dem Ziel in gewissen Partien mit den Elementen Textur und Gerbstoff zu spielen. Zusätzlich wurden die Partien in verschiedenen Gebinden (Edelstahl, Quevri und Beton) ausgebaut. Diese freche, aromatische Blend schimmert satt golden mit grünlichen Reflexen im Glas. So ungewöhnlich, wie sich diese Blend anhört, so traumschön präsentiert sie sich im Duft und Geschmack. Der Chardonnay sorgt für die Basis und verleiht Mineralität, Riesling gibt Säure und Aroma, der Gewürztraminer sorgt für Schmelz und exotischen Duft. Ein köstlicher Wein, durchaus anspruchsvoll, aber nicht verkopft oder etwa kompliziert. Echter Spaß im Glas, und davon reichlich. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

<b>ANBAUGEBIET</b> Niagara; Twenty Mile Bench	<b>CHARAKTER</b> Vielschichtig, fruchtig, würzig, cremig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> VQA Niagara Peninsula	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 120 - 180 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Pearl-Morisette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Gemäßigt Kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Spontane, rebsortengetrennte Fermentation in Edelstahl-, Quevri- und Betongebinden	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalk, Lehm, Schiefer	<b>REBSORTE</b> 64% Riesling, 22% Chardonnay, 14% Gewürztraminer	<b>AUSBAU</b> 6 Monate im Edelstahltank, in Quevri- Amphoren und im gebrauchten Fuder. Minimal geschwefelt und ohne Schöning und Filtration abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 10 - 14° C



Dieses kleine Weingut ist mit Sicherheit der größte Exot im Programm von Wein am Limit und gleichzeitig wahrscheinlich die größte Überraschung. Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Wein überhaupt – entspricht. Francois Morisette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk lernte er 10 Jahre lang bei einigen der berühmtesten Weingütern des Burgunds. Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle waren seine Arbeitgeber. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.