

2015 Riesling "Cuvée Black Ball"

PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH, KANADA

Pearl Morisette



Ein Riesling, der nur in außergewöhnlichen Jahrgängen gekeltert wird und jetzt erst auf den Markt kommt. Leuchtet wie glitzernder Honig; zart und doch strahlend vor Intensität. Fruchtig und zugleich unbeirrbar wie ein Laserstrahl. Dieser Riesling wird in einer Kombination aus Betongebinden (70%) und gebrauchten Fuderfässern (30%), knochentrocken und spontan vergoren. Am 12. Oktober 2015 von Hand gelesen und nach einer Ganztraubenpressung rund 14 Monate auf der Vollhefe ohne Bâtonnage gereift. Malolaktische Gärung. Sehr präzise und kompakt. Unter der Oberfläche dieses spannungsgeladenen Rieslings rumort es. Voller Mineralität, Nuancen von Jasmin, Honig, Nüssen sowie Zitrusaromen. Die Typizität ist kühl und dementsprechend ist dieser Riesling voller Ecken und Kanten, die ihm sicher ein langes Leben beschern werden. Am Gaumen hat er eine brillante Säure und einen schön darauf abgestimmten Schmelz. Die Schwefelzugaben sind minimal bei diesem Wein. Nur kurz vor der Abfüllung wurde etwas hinzugefügt. Es ist erstaunlich, wie robust dieser Wein ist und sich in der Karaffe über mehrere Tage entwickelt. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Zu Salat mit Feigendressing, gegrilltem Geflügel, scharfer Pasta oder gebratenem Lachs ein Gedicht.

Rebsorte Riesling	Region Twenty Mile Bench	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation VQA Twenty Mile Bench	Säure 6,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalk, Lehm, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Pearl-Morisette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan
Höhe über N.N. 171 Meter	Ausbau 14 Monate auf der Hefe in Betontanks & Fuderfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine - und Weine generell - entspricht. François Morisette erlernte sein Handwerk über zehn Jahre bei einigen der berühmtesten Produzenten des Burgunds: Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle. 2007 entschloss er sich, zusammen mit seinem Partner Mel Pearl, ein eigenes Weingut auf der Halbinsel Niagara Peninsula zu gründen. Ihre Weine passen in keine Schublade. Sie sind von wunderbarer Klarheit und Ausdruck ihrer Herkunft, mit einer verblüffenden Sortentypizität. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.