

# 2016 Petite Sirah - Camino Ridge Vineyard

FOG MONSTER WINES - SIERRA FOOTHILLS, USA

FOG MONSTER WINES



Bis in die 90er hat man in Kalifornien gedacht, dass diese Sorte der echte Syrah sei und war häufig im gemischten Satz mit Zinfandel zu finden. In fast allen Fällen handelt es sich aber um die südfranzösische Durif, einer Kreuzung aus Peloursin x Syrah. Sie bringt reichlich Farbe ins Spiel und hat ein würziges, kräftiges Aroma. Insbesondere in den Sierra Foothills, El Dorado County, finden sich viele alte Reben mit dieser Sorte. Der Camino Ridge Vineyard ist eine Einzellage, die auf einer gelben Schieferformation gepflanzt wurde. 50% der Beeren sind nicht entrappt worden, minimale Schwefelung und eine 14-tägige vorsichtige Mazerationszeit. Während dieser Zeit wurde der sich oben bildende Tresterkuchen einmal am Tag mit Most bzw. Jungwein überschwallt. Anschließend folgte die Reifung für knapp 11 Monate in gebrauchten 225l Barriques der 5. Belegung. Das Aroma ist typisch dunkelfruchtig, ein kleiner Gewürzbasar und sehr intensiv duftend. Der Geschmack ist vollmundig, griffig, kraftvoll und wird von einer frischen saftigen Säure begleitet. 1044 Flaschen wurden gefüllt.

<b>Rebsorte</b> Petite Sirah	<b>Region</b> Sierra Foothills	<b>Restzucker</b> 1,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> El Dorado County AVA	<b>Säure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Gelber Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Fog Monster Wines, Napa, California
<b>Höhe über N.N.</b> 600 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten 225l Barriques der 5. Belegung	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Der Name „Fog Monster“ bezieht sich auf das Phänomen der ständigen Nebelbildung in den Küstenregionen Kaliforniens. Diese werden wiederum von Gebirgszügen -den Coastal Ranges- unterbrochen und in den Tälern wabert bis zum Mittag der Nebel, der dann von der intensiven Sonne des „Golden States“ durchbrochen wird. Dieses Wechselbad von warmem und kaltem Klima verleiht den Weinen ihre einzigartige Frucht. Die Inspiration der alten Weingärten, ihre Einzigartigkeit und Komplexität auf die Flasche zu füllen, darum geht es den Mullineuxs. Ihre Philosophie von „minimaler Intervention“, handwerklichem Weinbau und gezielten Maßnahmen zum richtigen Zeitpunkt hat ihnen bereits in Südafrika zu weltweitem Erfolg verholfen.

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