WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

# 2018 Pinot Noir - Bell Hill

## BELL HILL - NORTH CANTERBURY, NEUSEELAND

Die Trauben der Parzellen, darunter Shelf West, Roadblock, Slope und Quarry, wurden komplett entrappt, sodass die Beeren intakt bleiben für die abschließende Spontangärung. Diese dauerte je nach Partie 26-30 Tage, bevor die Maische in einer Korbpresse schonend gekeltert wurde. Ein ganzes Jahr liegt die Blend aus den einzelnen Partien in 100% neuem französischen Holz, bevor sie zur Finalisierung für acht Monate im Tank landet und am 9. Dezember 2019 abgefüllt wurde. Der Klassiker von Bell Hill und der wichtigste Wein des Weinguts. Im Jahr 2018 ist er spektakulär geraten. Mineralisch, elegant und lebendig. Ein irrer Stoff mit transparenter Farbe. Aromen von reifer Süßkirsche, Pfeffer, Pflaumen, Veilchen mit würzigen und mineralischen Nuancen. Dazu kommt die bezaubernde Reduktion, die an Streichholz oder Böller erinnert. Im weiteren Spektrum findet sich ein Duft von getrockneten Kräutern wie Thymian, Rauch und Austernschalen. Ein noch jugendlicher Pinot mit viel Potential, der sich in der Flasche noch weiter entwickeln wird. Durch die perfekt eingebundenen Gerbstoffe ist die Textur einfach genial. Sehr fest, kühl und klassisch fokussiert in allen Aspekten, ein klar definierter Pinot Noir mit Understatement. Legendenstoff und einer der besten der südlichen Hemisphäre! 4911 Flaschen

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rebsorte**<br>Pinot Noir | **Region**<br>North Canterbury | **Restzucker**<br>0,26 g/l | **Empfohlene Trinktemperatur**<br>16-18° | **Internationale Bewertungen** |
| **Klima**<br>gemäßigt, maritim | **Appellation**<br>North Canterbury | **Säure**<br>5,4 g/l | **Dekantieren / Karaffieren**<br>Ja | **Lagerfähigkeit**<br>15 bis 20 Jahre |
| **Boden**<br>Meeresablagerungen über Kalkstein | **Anbau**<br>naturnah und nachhaltig | **Alkoholgehalt**<br>13,5% | **Empfohlenes Glas**<br>Burgunderglas | **Abgefüllt durch**<br>Bell Hill Vineyard - Waikari 7442, North Canterbury, New Zealand |
| **Höhe uber N.N.**<br>300 Meter | **Ausbau**<br>12 Monate im Barrique (100% Neu) & 8 Monate im Edelstahltank | **Zusatzstoffe**<br>Enthält Sulfite | **Verschluss**<br>Schraubverschluss | **Importiert durch**<br>Wein am Limit, 20251 Hamburg |

An diesem historischen Platz auf der Südinsel Neuseelands am Old Weka Pass, zu dem schon die Maori vor tausend Jahren eine besondere Beziehung pflegten, errichteten Sherwyn Veldhuizen und Marcel Giesen im Jahr 1997 ein 2 Hektar kleines Weingut. Das Duo war von Anfang an beseelt von einer europäisch inspirierten Tradition, die den Ausdruck einer unberührten Landschaft verkörpern sollte. Es war die Geburtsstunde eines großen Weines. Nach diesem Flecken Erde mit seinem idealen Terroir hatten sie lange gesucht. In den folgenden Jahren sollte sich herausstellen, dass sie ihn auch gefunden hatten.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.