

2017 Pinot Noir - Aylward Reserve

OCEAN EIGHT - MORNINGTON PENINSULA, AUSTRALIEN

OCEAN EIGHT
OCEAN EIGHT



Für den Aylward Reserve Pinot verwendet Mike Trauben aus seiner besten, nur 0,4 ha großen Parzelle. Auf knapp 100 Meter Höhe stehen die Reben hier auf sandigem Lehmboden, der Ertrag wird extrem reduziert, um die ohnehin schon intensiven Aromen noch weiter zu konzentrieren. Die handgelesenen Trauben werden komplett entrappt, nach 4-tägiger Kaltmazeration spontanvergoren und reifen im Anschluss für 12 Monate auf der Feinhefe in Barriques mit 20% Neuholzanteil. Blutrote Farbe, fein nuanciertes süßes reifes Himbeermark in der Nase, mit erdigem Duft nach feuchtem Waldboden im Herbst. Das zieht einen förmlich ins Glas. Am Gaumen explodiert der Wein förmlich, die Geschmackspapillen werden bombardiert mit platzenden Himbeeren, knackigen Granatapfelkernen und saftigen Pflaumen. Etwas Zedernholz und Rauch bringt angenehm warme Würze. Samtig und geschmeidig hinterlässt der Wein Glückseligkeit pur. Pinot Heaven! Trinkfenster 2022 - 2040

Rebsorte Pinot Noir	Region Mornington Peninsula	Restzucker 0,33 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Mornington Peninsula	Säure 6,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalk, Lehm, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ocean Eight, AUS-3916, Shoreham Vic, Mornington Peninsular
Höhe über N.N. 96 Meter	Ausbau 12 Monate in französischem Holz (20%Neu)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Wir waren selber erstaunt, als wir hörten, dass auf der Mornington Peninsula, der Halbinsel nahe Melbourne, schon seit 1886 Weinbau betrieben wird; denn dieses kleine Gebiet hatte lange niemand auf dem Plan. Das hat sich seit der Jahrtausendwende geändert, und das hat auch einen Grund. Der australische Weinbau krankt nämlich daran, dass die Weine aus zu heißen Gegenden kommen, dass das Weinmachen sehr viel Wasser benötigt und die Weine schwer, alkoholreich und fett werden. Mittlerweile gibt es eine Gegenbewegung unter jungen Winzern, die etwas anderes wollen: schlanke, frische und vor allem finessenreiche Weine, die nichts mit den australischen Shiraz und Cabernets zu tun haben, für die das Land aktuell noch bekannt ist. Die Mornington Peninsula bietet genau das, was diese Winzer benötigen: cool climate.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.