

2018 SEBELLA PINOT NOIR

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Auch bei diesem Pinot steht die knackige kühle Frucht im Vordergrund, der etwas moderatere Jahrgang war perfekt dafür. Diese brillante Mischung aus floralen Noten wie Veilchen, Rose und ätherischen Kräutern in der Verbindung mit rotfruchtiger Sauerkirsche, roter Johannisbeere und Orangenzeste ist ziemlich einladend. Ein eleganter, mittelgewichtiger Wein mit einer klaren, frischen und saftigen Säure. Man kann ihn einen kleinen Tick kühler trinken, wenn man möchte. 30% des Weines wurden mit Stielen und Stengeln vergoren, 9 Monate Reife in 85% neuen Barriques. Die Trauben werden von Erzeugern an der Sonoma Coast hinzugekauft, müssen aber der Philosophie von Hanzell entsprechen.

Rebsorte Pinot Noir	Region Sonoma	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Boden Diverse Lagen	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. Diverse Lagen	Ausbau 9 Monate in franz. Barriques (85% neu)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das die "neue Welt" garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Cellars haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.