

# 2015 Grenache - Shake Ridge Ranch

## A TRIBUTE TO GRACE - AMADOR COUNTY, USA



Der Weingarten liegt 6 Autostunden nördlich von Santa Barbara, im einstigen Goldgräberland der Sierra Foothills, weit weg von der Küste und seinem maritimen Einfluss. Hier auf 500 Meter über dem Städtchen Sutter Creek und dem Meer gelegen ist das Klima deutlich kontinentaler mit heißen Sommern und kalten Wintern. Er wird von der legendären Ann Kraemer, der Grenachemutter, ganzjährig betreut. Der Boden ist steinig, karg mit einer Mischung aus Schiefer, Rosenquarz und Tonschiefer. 50% unentraptetes Lesegut, Spontangärung, Reifung für 11 Monate auf der Vollhefe in gebrauchten Barriques (20% neu) und 500l Puncheons. Ein eher kompakter, tanninbetonter und intensiver Stoff, der jetzt in seiner besten Reifephase ist. Braucht viel Luft, um sich zu entfalten. Fleischig, würzig, Umami und mit einem perfekten Trinkfluss. Er hat die Zeit auf der Flasche gebraucht. Ein Urgestein im wahrsten Sinne des Wortes.

<b>Rebsorte</b> Grenache	<b>Region</b> Amador County	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 89 P. Antonio Galloni (Vinous)
<b>Klima</b> Kontinental warm mit pazifischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Sierra Foothills AVA	<b>Säure</b> 5,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Rosenquarz, Schiefer, steinig, Tonschiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> A Tribute to Grace Wine Company, Los Alamos, CA 93440, USA
<b>Höhe über N.N.</b> 533 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten Barriques (20% neu) & 500l Puncheons	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Mit dem von ihrer Großmutter Grace geliehenen Geld (A Tribute) fing im Jahr 2007 für Angela Osborne das Abenteuer „Weingut“ an. Angela fokussiert sich ganz auf die ätherisch duftende Seite der hitzebeständigen und sehr populären Grenache. Einige der Weingärten, aus denen sie sich bedient, sind über 110 Jahre alt. Hellfarbige, delikate und traumhaft duftende Weine entstehen unter ihrer Vision, deren DNA eindeutig mehr in Richtung Pinot Noir geht. Einmaischen mit den Füßen, Spontangärung teilweise mit Stielen und Stängeln, Ausbau in gebrauchten Fässern und minimale Schwefelung. Übrigens, der Grenache wird auch der „Pinot Noir des Südens“ genannt.

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