

PINOT NOIR „HILLSIDE RESERVE“

TERRAVIN - MARLBOROUGH, NEUSEELAND



Dieser Jahrgang brachte optimale Bedingungen mit einer kleinen Ernte bei kühlen, aber trockenen Erntebedingungen. Diese Blend aus 60 % Cowley und je 20 % Calrossie und Eaton Vineyard reifte 16 Monate in Barriques, etwa 1/3 davon neu. 5% der Beeren wurden nicht entrappt. Dieser sehr intensive, kraftvolle Pinot ist reichhaltig, weich und samtend. Pflaume, dunkle Gewürze und schwarze Trüffel im Duft; weich, dicht und intensiv. Rundes Geschmackserlebnis mit einer feinen Säure. Lässt sich super als Solist genießen, auch wegen der perfekten Reife.

ANBAUGEBIET Marlborough	CHARAKTER Fruchtig, würzig, samtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Marlborough	HÖHE ÜBER NN 120 - 160 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Terravin Wines Ltd., NZL-7240 Blenheim	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental warm, mit pazifischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Mit 5% der Rappen mazeriert und spontan mit natürlichen Hefekulturen fermentiert.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Lehm, Ton und interglaciale Ablagerungen	REBSORTE Pinot Noir	AUSBAU 16 Monate Ausbau in franz. Barriques mit etwa 1/3 Neuholz. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Das 39 Hektar große Weingut liegt im südlichen Teil von Marlborough, Neuseeland. Das hört sich relativ groß an, aber es werden nur 60.000 Flaschen gefüllt. Der Focus liegt vor allem auf den Hanglagen der Subregion „Southern Valleys“ aus der charaktervolle Weine stammen. In den „Southern Valleys“ entstehen, bedingt durch kühle Nächte und warmen Tage, fitnessreiche und sehr elegante Weine. Während alle Welt dem Sauvignon Blanc, der Cash Cow, hinterherläuft finden sich hier Pinot Noirs auf Weltklasse-Niveau. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.