

2020 Rosé of Grenache - Santa Barbara Highlands Vineyard

A TRIBUTE TO GRACE - SANTA BARBARA COUNTY, USA



Purer Spaß im Glas, Orangenzeste, wilde Kräuter, weißer Pfeffer und Himbeerfrucht. Das kommt mit der gekonnten Präzision von Angela Osborne und dem Punch der kalifornischen Westküste im Glas rüber. Das ist kein ernster Rosé, aber weit weg von langweilig und mainstreamig, obwohl er auch die Fans solcher Weine begeistert. Die Maische aus unterschiedlichen Parzellen aus den Highlands Vineyards wird mit den Füßen eingemaischt und für einen Tag auf den Beerenhäuten stehen gelassen, dann sanft gepresst und im Stahltank partiell spontan vergoren und anschließend für 4 Monate auf der Vollhefe gereift. Großartig zu einer Bouillabaisse, marinierten Gemüsen, Tomaten oder zu saftigen Koteletts. Der Wein hat eine dynamische Energie und tanzt mit maßvollen 12 % Alc. auf der Zunge.

Rebsorte Grenache	Region Santa Barbara County	Restzucker 2,16 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-9°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt maritim	Appellation Santa Barbara County AVA	Säure 4,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden sandiger Lehm, Schwemmlandboden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch A Tribute to Grace Wine Company, Los Alamos, CA 93440, USA
Höhe über N.N. 853 Meter	Ausbau 4 Monate auf der Vollhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.