WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

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 Sauerkirsch, roter Johannisbeere und Orangenzeste ist ziemlich einladend. Ein eleganter, mittelwichtiger 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** 14-16°	**Internationale Bewertungen** 91 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima gemäßigt, maritim	**Appellation** Sonoma Valley AVA	**Säure** 7,1 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 5 bis 15 Jahre
Boden Ton, vulkanisch	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 14%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe uber N.N. 150 - 200 Meter	**Ausbau** 9 Monate in franz. Barriques (85% Neuholzanteil)	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** DIAM	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Dass 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.