



Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyard

Der neuste Coup von Dave Phinney

Beschreibung:

Auf der Suche nach den besten Pinot-Noir-Trauben wurde Dave Phinney in den Sta. Rita Hills fündig. Doch er entdeckte hier weit mehr als nur ideale Rebkulturen: Ein altes Anwesen mit einer verlassenen Farm, voller Geschichten und mit dem Potenzial eines wahren Rohdiamanten. Aus diesem besonderen Ort entstanden die Our Lady of Guadalupe Vineyards – die einzigen Weinberge in den USA, aus denen Phinney Weine aus eigenen Reben keltert. Hier hat er seine ganz persönliche Handschrift für Pinot Noir entwickelt, eigenständig und charakterstark, losgelöst vom grossen Vorbild Burgund.

Aromenprofil:

Dunkles Rubinrot mit funkelnden Reflexen im Zentrum. Was für ein verführerisches Parfüm, frischgepflückte Maraschino-Kirsche, Walderdbeere und Fenchel. Im zweiten Ansatz schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, roter Johannisbeernektar und Mocca. Am sublimen Gaumen mit ungeheurer Souplesse, seidige Textur, perfekt stützender Rasse und perfekt geformten Körper. Im konzentrierten fein aromatischen langen Finale ein voller Korb mit Himbeeren, Weichselkirsche, ein Hauch Anis, edle Mineralität gepaart mit zarter Bitterness. Grandioses Debut von Dave Phinney.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	Central Coast
Produzent:	Our Lady of Guadalupe Vineyard
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1312323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Sta. Rita Hills
Our Lady of Guadalupe Vineyard

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Decanter 96/100, Jeb Dunnock 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.