



Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyards

Der neuste Coup von Dave Phinney

Beschreibung:

Auf der Suche nach den besten Pinot-Noir-Trauben ist Dave Phinney in den Sta. Rita Hills fündig geworden. Hier hat er viel mehr gefunden als nur passende Rebkulturen – er ist auf einen Rohdiamanten in Form eines Anwesens mit einer verlassenen Farm voller Geschichten gestossen. Die Weine von Our Lady of Guadalupe Vineyards sind die einzigen in den USA, die Phinney selbst aus eigenen Reben keltert. Er hat seine ganz persönliche Pinot-Noir- Stilistik entwickelt, losgelöst vom grossen Vorbild aus dem Burgund.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: Central Coast

Produzent: Our Lady of Guadalupe Vineyards

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1312322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Sta. Rita Hills
Our Lady of Guadalupe Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.