

„Köstlich ...“



92 PUNKTE - „Geschliffen, rund und zart, mit beeindruckender Präsenz. Zeigt prächtige Pflaumen- und Blaubeer nuances mit mildwürzigen Noten, die noch im gepflegten Finale nachhallen. Köstlich.“ - *Harvey Steiman, Wine Spectator, 15. Mai 2005*

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der kraftvollen Nase entströmen vielschichtige Noten von Brombeeren, Boysenbeeren, reifen Blaubeeren, Walderdbeeren, Karamell, Pfeifentabak, schwarzem Tee und getrockneten Blüten. Am Gaumen reich und strukturiert, mit reifen Brombeeren, süß-saftigen Kirschen, Pflaumen, Cola, Eichenholzwürze und Vanille sowie feinkörnigem Tannin und hervorragender Länge.

DER WEINBERG

Bepflanzung mit verschiedenen Klonen der Sorte Pinot Noir Pommard (56%), Wadenswil (14%) und Dijon (30%), die vorwiegend von Weingütern in den Dundee Hills (91%) und Eola Hills (9%) stammen.

ERTRAG - Umgerechnet zirka 4,7 t/ha

AUSBAU - 15 Monate in französischen Eichenholzfässern, die zu 70% neu waren. Der Wein ist weder geschönt noch gefiltert.

DER JAHRGANG

Der Austrieb war Mitte April, und der ungewöhnlich sonnige, warme Wetterverlauf im Juni sorgte für einen exzellenten Fruchtansatz. Der Jahrgang 2002 setzte die Folge der extrem trockenen Sommer mit vorzüglichen Reifebedingungen fort. Unsere unbewässerten Rebstöcke wurden drei ertragsreduzierenden Maßnahmen unterzogen: Grüne Ernte, Triebspitzenkappung und Ausdünnung durch Entfernen unterentwickelter Beeren. Das warme, trockene Wetter während der Lese begünstigte die Entstehung prächtig strukturierter, aromatischer Weine.

