

DOMAINE SERENE

YAMHILL CUVÉE PINOT NOIR

v. 2003

„Intensiv und reif...“

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Yamhill Cuvée 2003 präsentiert sich, typisch für seinen Jahrgang, voll bepackt mit reifwürzigen Noten, die an dunkle Kirschkirschen, kandierte Erdbeeren, Sandelholz, Rote Bete, Cola, Anis, Kerzenwachs und Piment erinnern. Voll und weich am Gaumen, mit massenhaft reifen Erdbeeren, dunklen Kirschen, Fenchelholz, Zitrusfrucht, einer Spur Estragon und einem unglaublich langen, weichen Abgang.

DER WEINBERG

Bepflanzung mit verschiedenen Klonen der Sorte Pinot Noir Pommard (62%), Wadenswil (5%) und Dijon (33%), die vorwiegend von Weingütern in den Dundee Hills (77%) und Eola Hills (23%) stammen.

ERTRAG

Umgerechnet zirka 5,3 t/ha

DER AUSBAU

11 Monate in französischen Eichenholzfässern, die zu 30% neu waren. Der Wein ist weder geschönt noch gefiltert.

DER JAHRGANG

Das warme Wetter im Spätfrühling bot geradezu ideale Bedingungen für die gleichmäßige Entfaltung der Blüten. Als die zweiwöchige Blühperiode abgeschlossen war, standen die Ernteaussichten sehr gut. Im Verlauf des durchgehend warmen, trockenen Sommers gelangten die Trauben zur vollen Geschmacksreife. Die Rekordtemperaturen sorgten für beispiellos hohe Mostgewichte, und die Lese konnte frühzeitig beginnen. Das Ergebnis ist ein Wein, der die Intensität und das reife Geschmacksprofil des Jahrgangs widerspiegelt.



6555 NE Hilltop Lane, Dayton, OR 97114 ★ Toll Free: 866-864-6555 ★ Fax: 503-864-4500

E-Mail: info@domaineserene.com ★ www.domaineserene.com