



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Pinot Noir Cuvée Spéciale Laurène

Domaine Drouhin Oregon Oregon

Artikelnummer	806002-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Oregon Oregon liegt ungefähr auf dem gleichen Breitengrad wie Bordeaux. Im südlichen Teil gedeiht noch Cabernet Sauvignon, insgesamt ist jedoch Pinot Noir mit ca. 3.200 ha deutlich die bedeutendste Rebsorte in diesem Bundesstaat. Danach folgen Pinot Gris und Chardonnay. Wein wurde hier bereits seit der ersten Besiedelung in den 1840er Jahren angebaut. Richtig professionell begann der Weinbau jedoch in den 1960ern. Aktuell gibt es ca. 300 Weingüter in Oregon. Die Produktion ist geringer als in Kalifornien, im Schnitt werden jedoch höherwertigere Weine produziert. Da die Alkoholwerte hier in der Regel niedriger sind als in Kalifornien, legt man Wert auf Finesse und Reife der Weine.
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2014
Rebsorte	Pinot Noir Die edle, aus Burgund stammende Sorte Pinot Noir, oder Spätburgunder, erfordert höchste Sorgfalt im Anbau und in der Zubereitung, ergibt dafür aber Weine von großer Finesse.
Bodenart	Verwitterte Vulkanböden auf Basalt.
Erzeuger	Domaine Drouhin Oregon Das 1878 gegründete, angesehene Stammhaus Joseph Drouhin befindet sich in der Altstadt von Beaune. 1987 kaufte der Inhaber Robert Drouhin 75 Hektar Land in Oregon, wovon nur 17 mit Reben bestückt sind, um seine Erfahrungen mit Pinot Noir und Chardonnay in der neuen Welt einzusetzen. Drouhin lässt dem Ausbau und der Reifung der Weine in seinem neuen Keller die gleiche Sorgfalt angedeihen, wie der Pflege der Weinberge. Die Weine tragen die Handschrift des Winzers, aber die Seele liegt im Terroir.
Beschreibung	Granatrote Farbe mit rubinroten Reflexen, leuchtend. Das Bouquet ist herrlich intensiv mit Noten von schwarzen Kirschen, Gewürzen und einigen Spuren von jungem Leder. Am Gaumen verleihen die Gerbstoffe eine gewisse Festigkeit, die schöne harmonische Textur wird mit persistenten Aromen im Nachhall unterstützt. Der Wein ist wunderbar fruchtig, würzig mit einer sehr guten Tanninstruktur und einer angenehmen Säure.
Empfehlung	Bei 16-18 Grad Celsius servieren, eine Stunde vorher öffnen, ggf. dekantieren. Passt sehr gut zu Speisen mit dunklem Fleisch, z.B. gebratener Entenbrust, Roastbeef, feinem Wildgeflügel oder gegrilltem Gemüse mit kräftigen Saucen. Reifer Rohmilchkäse passt auch sehr gut dazu. Optimale Trinkreife jetzt bis 2024.

Stand 17.10.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de