



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Pinot Noir

Kistler Vineyards Kalifornien

Artikelnummer 807021-2017

Kartoninhalt (FI.) 12
Alkohol 14 % vol.
Farbe rot
Enthält: Sulfite

Anbaugebiet

Kalifornien

Kalifornien hat sich zum bekanntesten Weinbaugebiet Amerikas etabliert. Der Weinbau entwickelte sich im 20. Jahrhundert und erstreckt sich bis zu 1.000 Kilometer entlang der Westküste. Reichlich Sonne sorgt für eine gleichmäßige und lange Wachstumsperiode. Auf den unterschiedlichen Terroirs sind verschiedenste Rebsorten vorzufinden, es dominieren jedoch die Bordeauxrebsorten und Chardonnay. Die nahe Küste sorgt für eine kühle Brise, welche ideal ist für "cool climate" Rebsorten. An den sonnigen Hügeln Kaliforniens wächst herrvoragender Cabernet Sauvignon und Merlot.

Region Sonoma Coast

Jahrgang 2017

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.

Erzeuger Kistler Vineyards

Nach einem Studium an der Weinbauschule in Davis und zweijähriger Tätigkeit als Önologe in der Weinkellerei Ridge gründete Steve Kistler 1978 sein eigenes Weingut, das sich ausschließlich der Erzeugung von hochwertigen Chardonnay-Weinen widmet. Als einer der ersten Winzer in Kalifornien hat er die Bedeutung von Einzellagen erkannt und in der Vinifizierung wie auch in der Vermarktung berücksichtigt. Heute gilt er als der Erzeuger schlechthin für diese Rebsorte.

Beschreibung

Leuchtendes rubinrot mit granatroten Reflexen im Glas. Das Bouquet ist wunderbar vielschichtig, es duftet nach reifen, schwarzen Kirschen, Waldhimbeeren, dunkler Schokolade, balsamische Noten, Waldboden, dunkle Gewürze mit schwarzem Pfeffer, Nelke und Sterneanis, einige Spuren von Tabak. Am Gaumen ist der Wein sehr fein, edel, engmaschige Taninstruktur, sehr reif und samtweich, mittelkräftig. Dieser Pinot Noir ist sehr elegant, komplex und nicht zu schwer, mit hohem Potenzial, einfach wunderbar!

Empfehlung

Ein wundervoller Wein, der dekantiert und gut temperiert bei 18 Grad Celsius serviert ein toller Partner für würzige Fleischgerichte mit dunklem Fleisch, wie beispielsweise Roastbeef mit Kräuterkruste und einer Cranberry Soße, gebratene Ente, Gänsebraten, kurz gebratenes Wild, Rehmedaillons oder geschmorter Lamm. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2027 zu trinken.

Stand 24.10.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

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