

2013

Seddon Single Vineyard Pinot Noir

Wine Advocate: 90plus Punkte JG 2013



Artikelnummer	00362613
Winzer	Villa Maria
Land	Neuseeland
Anbaugebiet	Marlborough
Rebsorten	Pinot Noir: 100%

Beschreibung:

Farbe: mittelkräftiges Rubinrot

Duft: attraktives, ausdrucksvolles Bouquet von saftig gereiften Brombeeren, Himbeeren, dunklen Pflaumen, Veilchen, Kirschen (Kirschwasser), unterlegt mit leicht rauchigen Noten und erdigen Anklängen (Waldboden, Unterholz, getrocknetes Laub)

Geschmack: sehr elegant, aromatisch konzentriert und vielschichtig mit der frischen dunklen Frucht des Bouquets und süßen Gewürznoten, feinkörnige, samtweich gereifte Tannine verleihen dem Seddon Pinot Noir seine seidige Textur am Gaumen, im Finale lang mit beeindruckender Frische und Finesse

Serviervorschlag:

zu gebratenem Truthahn, sautiertem Thunfisch, Lammfleisch (Braten & Ragout), Waldpilzen, Linsengerichten oder auch zu mittelkräftigem Käse

Alkoholgehalt	13.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Pinot Noir-Trauben im Weinberg Seddon werden behutsam von Hand gelesen, eine Nacht kühl gestellt, dann vollständig entrappt und nun zunächst zehn Tage kaltgemaischt, um erste Phenole aus den Beerenschalen zu konzentrieren. Danach startet, mit einem Mix aus natürlichen Umfeld- und Reinzuchthefen, die Vergärung. Für eine optimale Ausbeute an Farbe und Tannin, darf die Gärtemperatur bis maximal 32 °C ansteigen. Die anschließende fünf- bis siebentägige Maischestandzeit soll die Tannine harmonisch abrunden, bevor man den Pinot Noir sanft abpresst. Dreißig Prozent der Weine werden zur Reife in neue Barriques aus französischer Eiche gelegt (unterschiedliche Küfereien und unterschiedliche Toastung), die übrigen siebenzig Prozent in gebrauchten Eichenbarriques ausgebaut. Nach 14 Monaten werden die einzelnen Partien verkostet, zum Final Blend vermählt, abgefüllt und nun in der Flasche erneut zur Ruhe gelegt, bis Villa Maria entscheidet, seinen Seddon Single Vineyard Pinot Noir für Handel und Genuss freizugeben.

Boden

steiniger Sand-Lehmboden, aufliegende Steine speichern die Sonnenwärme, die sie an Reben und Trauben wieder abstrahlen und schützen zugleich den Boden vor Verdunstung

Weinnotiz

Marlborough, an der Nordostspitze der neuseeländischen Südinsel, ist ein kleines Weinbauparadies mit warmen Tagen, kühlen Nächten, Sonne satt und doch genügend Regen, der idealerweise nicht ausgerechnet in die Lese fällt. Im Sommer kann es sehr heiß werden, im Winter und Frühling auch mal frostkalt. Insgesamt aber profitiert das Anbaugebiet von ausgezeichneten Bedingungen. Insbesondere im Awatere Valley, mit seiner markanten Tag-Nacht-Temperaturamplitude. Das Tal ist generell etwas kühler und durch den häufigen Wind recht trocken. Der Weinberg Seddon liegt am südlichen Ufer des Awatere Rivers in zwei windgeschützten Terrassen, in denen einst der Fluss verlief. Bei jährlich 2250 bis 2350 Sonnenstunden und 600 bis 700 mm Niederschlag können die Trauben aromatisch wie phenolisch perfekt ausreifen und zugleich ihre lebendige Säure bewahren. Die Pinot Noir-Reben wurden im Jahr 1998 auf den steinigen Sand-Lehmboden gepflanzt, der den Weinen ihr intensives duftiges Bouquet verleiht. Die Steine, die bis zu 30 cm unter der Oberfläche liegen, machen den Boden durchlässig, verhindern Staunässe und lassen die Reben bis zu 2, 3 Meter tief wurzeln, während die aufliegenden Steine die gespeicherte Sonnenwärme an die Reben abstrahlen und den Oberboden zugleich vor Verdunstung schützen.

Inverkehrbringer:	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn Deutschland
EAN-Code	9414416102738
EAN-Code Karton	2941441610273