

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND



Pinot Noir 2016

Das Jahr 2016

Seit Gründung des Weingutes zählte die Saison 2015/2016 zu einer der trockensten Perioden in Marlborough. Der Frühling war kühl mit einer Vielzahl von Frösten, die bis kurz vor Beginn der Blütezeit andauerten und beständige Herausforderungen verursachten. Die Temperaturen im darauffolgenden Sommer von Januar bis April 2016 lagen über dem Durchschnitt und schufen ideale Wachstumsbedingungen für eine reiche Lese ähnlich zu den herausragenden Jahrgängen 2015, 2014 und 2010.

Unter besten Bedingungen fand vom 26. März bis zum 12. April 2016 die Lese statt. Exzellente Wetterbedingungen führten dabei zu Konzentration, Struktur und Frische des Lesezugs.

Verkostung

Aromatisch, in der Nase duftet der Pinot Noir 2016 nach Schattenmorellen, Brombeeren und Zartbitterschokolade. Nach etwas Zeit im Glas offenbart der Wein florale Aromen und Noten feiner Gewürze, die sich mit einem Hauch von Dörripflaumen verbinden. Am Gaumen überzeugt der Pinot Noir durch samtige Tannine und frische Säure zu einer eleganten Struktur. Leichte Holznoten und etwas Holzrauch bilden weitere Komplexität.

Vinifikation

Die Trauben wurden ausschließlich von Hand gelesen und anschließend entrappt. Nur im Gefälle, ohne Pumpen gelangte der leicht gepresste Saft in die Edelstahltanks, wo sie unter Einsatz von wilden Hefen spontan vergoren wurden. Nach 18tägiger Maischegärung reift der Wein für 12 Monate in französischen Eichenfässern (davon 35 Prozent neue Fässer).

Analysewerte

13,6 % Alkohol

5,5 g/l Säure

3,55 pH



Tim Heath, Senior Önologe

