

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Hamilton Russell Pinot Noir - Tim Atkin 96 - - 2020

Artikelnummer:	8876
Jahrgang:	2020
Produzent:	Hamilton Russell
Region:	Hemel en Aarde Valley
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Robert Parker	90 Punkte
Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
James Suckling	93 Punkte

~~CHF 69.00~~

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.22

Vinifikation

Die Ernte war etwas früher als üblich und begann in der ersten Februarwoche. Der Austrieb war gleichmäßig und vollständig, was durch zwei Tage über 30 Grad Celsius Mitte September begünstigt wurde. Das Wetter zur Blütezeit war gutmütig, wenn auch ein wenig nass. Die Reifung verlief etwas ungleichmäßig. Insgesamt war das Jahr feuchter als die letzten Jahre (mit einer Jahresniederschlagsmenge von 849 mm für das Kalenderjahr 2019). Ein besonders feuchter Oktober und Januar führten zu einem starken Befall mit Falschem Mehltau, der sich in Odium und später in Botrytis verwandelte, was durch die hohe Luftfeuchtigkeit und den frühen Morgentau nicht erleichtert wurde. Diese konnten jedoch mit organischen Behandlungen zufriedenstellend in Schach gehalten werden. Die durchschnittlichen Höchsttemperaturen in den Monaten Dezember, Januar, Februar und März entsprachen genau unserem langjährigen Durchschnitt von 25 Grad Celsius (die langjährigen Werte für Burgund in den Monaten Juni, Juli, August und September liegen bei 24,8 Grad Celsius), d. h. nach unseren Maßstäben war der Jahrgang kühler als 2019 und entsprach den berühmten Jahrgängen 2009 und 2015. Ein herausragendes Merkmal des Jahrgangs 2020 war die phenolische Reife bei geringerem Alkoholgehalt als üblich, verbunden mit einer niedrigen Zucker-Alkohol-Umwandlung bei den Gärungen. Eine äußerst positive Situation. Die Erträge waren, wie immer, sehr niedrig. Beim Pinot Noir lag er bei 3,32 t/ha (21,5 hl/ha) und beim Chardonnay sogar bei 2,68 t/ha (16,9 hl/ha). Die Weine zeichnen sich durch ihre Eleganz, Mineralität und Salzigkeit aus. Ein sehr spannendes Ergebnis trotz der wetterbedingten Herausforderungen. Mit wenig Hautkontakt, schonendere Extraktion und dem wilden Hefestamm namens Hamilton Russel Sauvage vergoren. Der Ausbau erfolgte für 10 Monate in französischen Eichenholzfässern, 25% als Erstbelegung, 25% als Zweitbelegung, 25% als Drittbelegung und 8% als Viertbelegung.

Charakter

Die steinigen, lehmhaltigen Böden, das kühle maritime Mesoklima, die von Natur aus geringen Erträge von deutlich unter 35 hl/ha ist die Philosophie von Hamilton Russell, die das Terroir in den Weinen zum Ausdruck bringen. Sie führen zu einer gewissen Straffheit, Tanninstruktur und Länge, die die Reichhaltigkeit und Großzügigkeit des Pinot Noir ausgleichen. Dieser Pinot Noir ist nicht übermäßig fruchtig, weich und "süß", sondern zeigt im Allgemeinen einen verführerischen, würzigen "Ur"-Charakter sowie ein dunkles, würziges und komplexes Primärfuchtaroma.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu kräftigen Fleischspeisen wie Wild, Lamm oder Rind.