ERATH WINERY

Pinot Noir Willakaia | Single Vineyard

ERATH, OREGON
USA

Charakteristik

Ich bin: elegant, fruchbetont, fein

Ich passe perfekt zu: gegrilltem Lachs, Ahi-Thunfisch, Geflügel, Schweinefleisch und leichten Pastagerichten.

Mein Geschmack erinnert an: dunkle Kirsche, Himbeere, Flieder, Champignons, Waldboden, Vanille, Zimt und dunkle Schokolade.

Terroir

Herkunft: Willamette Valley, Oregon, USA

Boden: Jory-Böden, vulkanischen Ursprungs und Marine Sedimentböden, entstanden aus urzeitlichen Meeresablagerungen.

Ausbau

- Die Trauben wurden von Hand geerntet, entrappt und durch Schwerkraft in kleine, offene Gärbehälter gefüllt.
- Nach dem Pressen werden die Weine in Fässer aus französischer Eiche (25% neu) gefüllt, wo sie die malolaktische Gärung und Reifung für 15 Monate durchlaufen.

Das Weingut

Erath Winery gehört zu den Pionieren des Pinot Noir in Oregon. 1967 gründete Dick Erath das Weingut im renommierten Willamette Valley. Die Weinberge profitieren vom einzigartigen Terroir aus vulkanischem Jory-Boden und marinen Sedimenten, kombiniert mit einem kühlen Klima, das für eine langsame Reifung der Trauben sorgt. Dadurch entstehen elegante, fruchtbetonte Weine mit Tiefe und Finesse. Erath steht für authentische, terroirgeprägte Pinot Noirs mit klarem Oregon-Charakter.

- **Rebfläche:** 98 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** Chardonnay, Pinot Noir
- **Weingut-Zertifizierung:** LIVE (Low Input Viticulture and Enology), Oregon Certified Sustainable Wine

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Gereifte Kirsche, Himbeere, florale Veilchen, Pilze, Waldnoten, Frische, zarte Eleganz.
Serviertemperatur:	16-18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	82 00 04

ANALYSEDATEN

Alkohol:	12,5 vol. %
Säure g/l:	6,7 g/l
Restsüße:	>1 g/l