



Pinot Noir Marlborough 2018 Cloudy Bay

Dass das Team von Cloudy Bay nicht nur Sauvignon Blanc, sondern auch Pinot Noir hervorragend beherrscht, zeigt diese 2018er-Edition, die direkt 90 Punkte vom Wine Enthusiast einsackt. Und James Suckling setzt mit 91 Punkten noch einen oben drauf!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Cloudy Bay
Region	Marlborough
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Punkte James Suckling

"This has earthy, dried red-cherry, autumn-leaf and forest-wood aromas. The palate is supple and smooth and has earthy red-cherry flavors that reflect the nose."

90/100 Punkte Wine Enthusiast

"Although initially quite closed and reductive, give this time in the glass or decanter and it soon reveals plenty of New World fruitiness with a dose of Burgundian funk. Ripe cherries, violets, baking spices and slightly mealy, vanillin oak on the nose lead to a palate that is plush and ripe yet lifted by a crunch of acidity. Savory tannins and earthy, mineral streaks add complexity. Simultaneously approachable and austere, this could be drunk now but will improve with age." - Christina Pickard

Wine in Black-Bewertung: 90 P

Mit ihrem Sauvignon Blanc katapultierte sich Cloudy Bay quasi über Nacht an die Spitze des neuseeländischen Weinbaus. Und an diesem Status hat sich bis heute nichts geändert. Was aber selbst eingefleischte Fans der Weißwein-Kaderschmiede überraschen mag: das Team rund um die beiden Önologen Daniel Sorrell und Victor Jolyeux versteht sich auch prächtig auf

die rote Parade-Rebsorte Pinot Noir. Am nördlichsten Zipfel der Südinsel gedeihen die Trauben in den legendären Lagen Mustang und Barracks im Wairau Valley in Marlborough.

2018 war für Sauvignon Blanc in Neuseeland ein durchaus kompliziertes Jahr. Für Chardonnay und Pinot Noir waren die wechselhaften Bedingungen allerdings ideal. Und als die Regengüsse kamen, waren die Pinot-Trauben schon längst im Keller. Laut Jim White, dem technischen Direktor bei Cloudy Bay war das ein echter Glückgriff. Und in der Tat: der Pinot Noir begeistert uns in der 2018er-Edition mit seiner feinen Aromatik und seiner eleganten Struktur. Und mit diesem Urteil sind wir wahrlich nicht allein. Der renommierte Wine Enthusiast steckt dem Wein 90 Punkte ans Revers - und James Suckling vergibt sogar 91 Punkte! Lassen Sie sich diesen raffinierten Gaumenschmeichler nicht entgehen!

Tasting Note

Das intensive Rubinrot verrät sofort, dass dieser Pinot Noir aus Neuseeland kommt, ist er doch etwas dunkler als seine Pendants aus der Alten Welt. Aromen von Schwarzkirschen und saftiger Brombeerfrucht entströmen dem Glas. Auch Anklänge von Veilchen, Backgewürzen und etwas Unterholz sind hier zu finden. Das ist ebenso fein wie delikat. Am Gaumen zeigt der Wein die typische Pinot-Fruchtfülle der Neuen Welt, zu der sich ein Funke aus dem Burgund gesellt, denn die Tannine sind hier besonders seidig und perfekt ausbalanciert. Sie werden von einer äußerst harmonischen Weinsäure eingerahmt, die die Noten von Kirschen und Brombeeren besonders gut zur Geltung bringt.

Passt zu

Ein derart klassischer Pinot Noir kann sehr gut zu ebenso klassischen Speisen wie etwa einer gebratenen Entenbrust gereicht werden. Oder aber zu milden Weichkäsesorten. Gegrillter grüner Spargel oder aber gefüllte Portobello-Pilze sind dazu übrigens auch sehr köstlich.

Weingut

Im Jahr 1985 führte der Pioniergeist den Gründer David Hohnen und den Weinproduzenten Kevin Judd nach Marlborough auf der Südinsel Neuseelands, wo sie einen aromatischen, kräftigen Sauvignon Blanc herstellten. Cloudy Bay war eines der ersten fünf Weingüter in Marlborough und erlangte innerhalb kurzer Zeit Weltruf als anerkannter Erzeuger von neuseeländischem Sauvignon Blanc.

Vinifikation

Der Pinot Noir Marlborough 2018 von Cloudy Bay wurde reinsortig vinifiziert. Die Trauben wurden per Hand bei perfekter Reife gelesen und entrappt. Mithilfe der Schwerkraft kamen die Trauben dann in die offenen Gärbehälter. Hier wurde der Most für 18 Tage schonend fermentiert. Dabei wurde in regelmäßigen Abständen der Tresterhut vorsichtig untergetaucht. Nach der Gärung reifte der Wein 11 Monate in französischen Eichenfässern (35 % neues Holz). Erst danach kam der Wein dann auf die Flasche.