



Forge cellars - "PINOT NOIR" PINOT NOIR Finger Lakes NY USA - rot - 2017

Forge Cellars – Pinot Classique 2017 – Finger Lakes

Alte Reben des Pinot Noir in Forge cuvettiert mit weinbergseigenen Naturhefen in Holztanks.
Ganztraubenpressung zu 50 %.
Ausbau 9 Monate lang ohne Abstich.
Schieferton an den süd-östlichen Hängen am Seneca-Lake.

Ganz im Gegensatz zum Riesling ist der Pinot Noir die empfindlichste Rebsorte überhaupt. Sie muss rund um die Uhr mit Sorgfalt und Disziplin verhätschelt werden. Ihrer wahren Natur muss umfassende Achtung gezollt werden, da ihr Ausdruck ansonsten durch falsche Pflege verzerrt wird. In den Schiefertontagen unserer Hänge entwickelt der Pinot herrliche Aromen von Kampfer, Gewürzen vom orientalisches-arabischen Suq, reifer Erdbeere und Lakritze. Seine Ausgewogenheit und Zartheit verschmelzen in einer natürlichen Fülle. Die in jedem Jahr festgestellte herausragende physiologische Reife ermöglicht die Arbeit mit einem Gutteil an Ganztrauben, die für die Frische und die Struktur des Weines sorgen. Unser in Holztanks mit weinbergseigenen Hefen vergorener Pinot Noir wird anschließend in 228-Liter-Fässern, den so genannten „Pièces bourguignonnes“, ausgebaut. Ein klassischer Jahrgang wie 2017 zeichnet sich durch große Ausgewogenheit, keine Überreife und die unverzichtbare Frische des Pinot Noir aus. Die für diese

Rebsorte charakteristische Frühreife ist für ein Klima wie dem unsrigen wie geschaffen. Im Übrigen ist die Debatte über die Rebsorten in den Finger Lakes in vollem Gange: Denn welche Rebsorte, bitteschön, eignet sich hier bestmöglich für den Anbau? Für uns liegt die Antwort klar auf der Hand: Die Königsrebsorten am Seneca-Lake sind Riesling und Pinot Noir. Wir haben übrigens auf unserer prächtigen Einzellage namens „Matthews Road“ viel Pinot Noir angepflanzt. Wir haben uns für eine hohe Pflanzdichte entschieden, da wir nur geringe Erträge je Weinstock erzielen möchten. Dieser Hang namens „Matthews Road“ wird regelmäßig vom kalten und trockenen Wind aus nordwestlicher Richtung „sauber gefegt“ und unsere Rebstöcke baden im Licht der Abendsonne, die nicht mit dem Licht des Morgenaufgangs vergleichbar ist. Reben in der Abendsonne (wie in Saint Cosme...) bringen Weine hervor, die sich durch Zartheit, Fülle, Textur und Länge auszeichnen. Weine, die zur Meditation einladen.

Trinken Sie den Pinot Noir 2017 von Forge in Begleitung einer vier Stunden langsam im Ofen gegarten Lammschulter.

Flaschenabfüllung im Juni 2018.

Kleine Waldhimbeere, Kampfer, orientalische Gewürze, Heidelbeere, Veilchen