

Naam van de wijn: Hirsch Vineyards - Pinot Noir East Ridge

Producent: Hirsch Vineyards

Regio: Californië, Sonoma Coast

Druivenras(sen): Pinot noir.

Smaaktype: Droog, halfvol, elegant, puur, complex en met houtopvoeding.

Culinair advies: Fazant, patrijs, parelhoen, langzaam gegaarde lamsbout, wildzwijnbiefstuk, risotto met cèpes en kazen als Saint-Nectaire Fermier, Reblochon en Citeaux.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.

Bewaarcapaciteit: Tot 15 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.



Wijnbedrijf: De Hirsch Winery is gevestigd in Fort Ross, Sonoma County, op een heuvelrug die prachtig uitkijkt op de Stille Oceaan. De wijngaarden vormen ware golven langs de kust, ten westen van Cazadero. In de winter regent het er veel, in de zomer is het heet en droog, als een woestijn. Het klimaat is onvoorspelbaar, met zeer grote jaarlijkse schommelingen in luchtvochtigheid, neerslag, wind, buien en temperatuur. Door deze grilligheid van de weersomstandigheden zijn geen twee oogstjaren gelijk. Voeg daar aan toe een zeer gemêleerde bodem van zandsteen en rotsen op de golvende heuvels en ruggen, en u hebt een uniek geheel voor de wijnbouw. Vergeet daarbij niet de beruchte San Andreas breuk, tussen de Pacific en de Noord-Amerika tellurische platen, waardoor de bodem constant in beweging is, schuift en wegglijdt. De wijnbouw is daar telkens op het randje van wat haalbaar is. Dit maakt juist de charme van Hirsch Winery. De oudste wijngaarden dateren van 1980, toen men klonen van Pommard pinot noir plantte. De chardonnay wijnranken zijn nog recenter aangeplant, in 1994. Door de grilligheid van de bodem en de microklimaten wordt er in kleinere percelen gewerkt. De druiven worden bij elk perceel apart verzorgd en geoogst. Dit geeft de wijnen van Hirsch een heel eigen karakter en een complexiteit, zuiverheid en concentratie.

Regio: Californië is met ruim 220.000 hectare aan wijngaarden veruit de belangrijkste Amerikaanse staat voor wijnbouw. Van alle Amerikaanse wijn komt zelfs 90% uit Californië, een hoeveelheid waarmee Californië mondiaal gezien op de vierde plaats onder de wijnproducerende landen staat. Californië is verdeeld in vier regio's: North Coast, Central Coast, Interior en South Coast. Napa Valley ligt in North Coast en kent een zeer afwisselende bodemsamenstelling en ligging van hellingen – een opvallend grote diversiteit in terroirs. Dit is een buitengewoon belangrijke factor voor de identiteit, kwaliteit en persoonlijkheid van de wijnen die hiervandaan komen.

Wijngaard & Vinificatie: In september worden de druiven geplukt en na strenge selectie meteen deels ontsleed en gekneusd; deels worden de trossen intact gelaten. Dit geheel van druiven en trossen laat men ruim 2 weken lang de temperatuurgecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Hierna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op Franse eikenhouten barriques (30% nieuw) voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 16 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rode kersen, granaatappel, frambozen, bosgrond, laurier en rozenblaadjes. In het smaakpalet tonen van rijp klein rood fruit, subtiel wat specerijen en een lichte mineralige toets, die gepaard gaan met een satijnige afdronk met fraaie tannines en frisse zuren.