



Pinot Noir «Oregogne»

| | |
|-------------------|------------------------------------------------|
| Produzent | Mouton Noir Wines |
| Land/Gebiet | USA/Oregon |
| Appellation | Willamette Valley |
| Jahrgang | 2012 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Pinot Noir (100%) |
| Ausbau | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.2% |
| Restzucker | 0.2 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2022 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 7200 Flaschen |
| Preis CHF | 44.00 |

Inspiziert von Ralph Waldo Emersons Ausspruch «Gehe nicht auf ausgetretenen Pfaden, sondern bahne dir selbst einen Weg und hinterlasse eine Spur», beschloss der dunkelhäutige André Hueston Mack, seinen lukrativen Job als Broker bei der Citicorp Investment Services aufzugeben, um seiner Leidenschaft für Wein nachzugehen. Wenige Jahre und Weinseminare später wurde André als Bester Jung-Sommelier Amerikas von der Chaîne des Rôtisseurs im Jahr 2003 ausgezeichnet. Notabene war er der erste Dunkelhäutige, der diese Auszeichnung erreicht hat. Aber das war noch nicht genug für André. Er wollte mehr. Auch Thomas Keller, Inhaber des berühmten Restaurants «The French Laundry» (** Michelin) in Yountville im Napa Valley, wurde auf ihn aufmerksam und bot ihm eine erste Stelle als Sommelier an. Bereits ein Jahr später berief man ihn als neuen Head-Sommelier in Kellers Top-Restaurant «Per Se» (** Michelin) in New York. Für viele Sommeliers wäre dies eine Stelle auf Lebzeiten gewesen, nicht aber für André. Schon länger träumte er davon, selber einmal Wein zu machen. Der erste Versuch mit einem Partner misslang leider, doch beim zweiten Anlauf klappte es, und wie: Zurück an der Westküste gründete André seinen kleinen Betrieb namens Mouton Noir Wines. Seine Vorliebe für Burgunderweine liess ihn nicht etwa das Napa Valley als Standort auswählen, sondern er ging in

das nördlich von Kalifornien gelegene Weingebiet Oregon. Und genau hier fand er die perfekten Trauben für seine Weine. Der «Oregogne» ist ein opulent wirkender, fein duftender Pinot, dessen Stärke in seiner Struktur und Tiefe liegt. Kraftvoll und dicht gepackt auf den ersten, elegant, seidig und kühl auf den zweiten Schluck. In der Nase feines Himbeer- und Pflaumenaroma, verwoben mit einem Hauch Zimt und einer verführerischen Rauchnote. Im Gaumen wirkt er wunderbar saftig und kraftvoll, mit Noten von Zimt, Cassis und einem langen, würzigen Abgang. Ein Pinot Noir mit Identität und persönlicher Ausstrahlung.