GHOST PINES®

PRESSEMITTEILUNG

Gar nicht gruselig: Ghost Pines steht für exzellentes Neue-Welt-Weinhandwerk

Aaron Piotter, Winemaker der kalifornischen Marke Ghost Pines, hat sich mit ausdrucksstarken und charaktervollen Weinen in der Branche einen Namen gemacht. Dabei geht es ganz und gar weltlich zu, denn der Name Ghost Pines leitet sich von den grauen Kiefern ab, die nahe der Weinberge im östlichen Napa County beheimatet sind. Dort teilen sie sich den nährstoffreichen Boden mit den Reben, aus denen Piotter weltweit ausgezeichnete Chardonnays, Cabernet Sauvignons und Zinfandels macht.

Bad Homburg, August 2020. Die Trauben mit der besten Qualität und dem reinsten Geschmack zu finden, darum geht es Winemaker Aaron Piotter, der seit 2014 die Geschicke von Ghost Pines lenkt. Mit seinem multiregionalen Ansatz lässt er die Konventionen traditionellen Weinbaus hinter sich. „Unser Ansatz gibt mir die Möglichkeit, genau die Nuancen herauszuarbeiten, die ich mir für einen bestimmten Jahrgang wünsche. Durch das Zusammenspiel von Trauben aus verschiedenen Terroirs entstehen Komplexität und Tiefe“, erklärt Piotter.

Auf Piotters Studium in Weinbau und Weinkunde folgten mehrere Stationen in kalifornischen Weingütern. So war er zuletzt Chef-Winzer bei Ferrari-Carano in Healdsburg, bevor er 2014 zu Ghost Pines wechselte. Hier schöpft der gebürtige Kalifornier die natürliche Bandbreite seines Heimatstaates aus und macht sich die vielfältige Topographie, Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen zunutze. „Ghost Pines steht für fortschrittliche kalifornische Weinherstellung getreu dem Motto: Keine Grenzen, keine Limits“, so Piotter.

Verschiedene Terroirs, eine Mission – einzigartige Premiumweine herstellen

Um seinen Weinen ihren unverwechselbaren Charakter zu geben, setzt Piotter auf die facettenreiche Natur Kaliforniens und bezieht seine Trauben vom Lake County

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main
Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

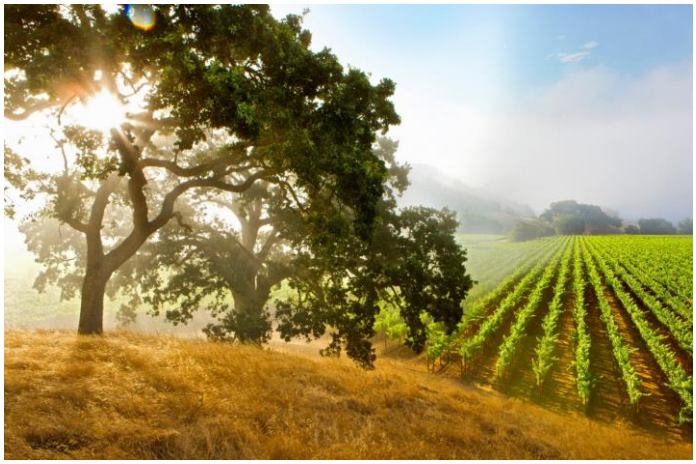
im Norden über das Napa, Sonoma und San Joaquin County bis hin zum südlichen Monterey County. „Das geographische Spektrum eröffnet mir spannende Möglichkeiten, individuelle Nuancen und Eigenheiten in meinen Weinen herauszuarbeiten“, so Piotter. „Für den markanten Chardonnay verwende ich beispielsweise Trauben aus dem Napa, Sonoma und Monterey County, was eine besondere Vielschichtigkeit erzeugt.“ So verdankt der Chardonnay seinen intensiven Geschmack und die feine Säure dem nächtlichen maritimen Nebel in Sonoma und den kühlen Winden in Monterey, die in Kombination eine längere Reifezeit erfordern.

Das Produktportfolio

Ghost Pines Chardonnay überzeugt regelmäßig renommierte internationale Kritiker, so zeichnete beispielsweise der Wine Spectator den 2016er Jahrgang mit 87 Punkten aus. Neben Chardonnay sind in Deutschland Zinfandel und Cabernet Sauvignon erhältlich. Dieser ist ein besonders gutes Beispiel für die Finessen, die durch Piotters multiregionale Traubenauswahl entstehen: Trauben aus dem Sonoma, Lake und Napa County sorgen für Noten von Brombeere, dunkler Kirsche, Vanille, gerösteter Eiche und Gewürzen und verleihen einen vollmundigen Charakter.

Ghost Pines Weine sind im deutschen Fachhandel erhältlich, die UVP liegt bei 18,90 Euro.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ghostpines.com



Links: Winemaker Aaron Piotter, rechts: Weinberge (Fotocredit: E. & J. Gallo Winery)

Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.

Aaron Piotter, Winemaker der kalifornischen Marke Ghost Pines, widersetzt sich den Konventionen traditionellen Weinbaus und schöpft mit seinem multiregionalen Ansatz die gesamte Bandbreite des Napa Valleys aus. Dabei bieten ihm die Unterschiede in Topografie, Bodenbeschaffenheit und Klima unzählige Facetten für die Kreation international prämierter Weine. Seinen Namen verdankt Ghost Pines den grauen Kiefern, die nahe der Weinberge im östlichen Napa County beheimatet sind. In Deutschland erhältlich sind Ghost Pines Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Zinfandel.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Telefon: + 49 (0) 69 - 2578128-15
p.freyer@gourmet-connection.de