

Vinbeskrivelse

OLD SOUL Pinot Noir



Hvis disse gamle vinstokke kunne tale, ville de have en interessant historie at fortælle. I generationer har de stået op for sol og regn, de producerer hvert år druer, der fanger jordens essens og omgivelser. Deres modne alder giver dem mulighed for at modstå tørke og de modnes mere jævnt og har en mere intens og koncentreret smag, som vi kender så godt. Vores familie har dyrket disse druer i fem generationer, og vi tænker på dem som en del af familien.

Et perfekt eksempel på Lodi området er denne Pinot Noir med meget frugt og giver denne Pinot Noir en stor rigdom. Duften giver masser af blomster, kirsebær, hindbær og hint af brombær. Brombær noter er fra Zinfandel, der giver denne vin sin fornemme Lodi karakter. Vinen er blød og rund, men opretholder den blide skarphed midt i ganen, der er karakteristisk for Pinot Noir.

Den unikke kombination af solens varme og de kølige briser fra deltaet om natten gør at vores vinstokke producerer en dejlig moden frugt og samtidig en god syre der er nødvendig for at producere vine med stor varietet. Gæringen ved forskellige temperaturer er for at bevare aromaer på nogle partier og udtrække farve og krop på andre. Vinen sættes igennem en malo-mælkesyring for at blødgøre syrerne efter malo-mælkesyring bliver vinene opdelt i mindre partier udvalgt ud fra deres profil og modner på egetræ i forskellige tidsperioder. Efter denne sidste proces blandes de bedste partier for at finde den helt rigtige Lodi særpræg.

Denne vin passer perfekt til en god flæsketeg eller til grillet laks.

Land
USA - Californien

Område
Lodi

Type
Rødvin

Druer
Pinot Noir
Zinfandel

Alkohol
13 %

Servertemperatur
16 - 18 grader

Opbevaringstemperatur
8 - 12 grader

Varenummer:
1126