

2017 Pinot Noir

Sandhi Wines

Sandhi Wines

Sandhi Wines har Sta. Rita Hills i Californien som sit klare tyngdepunkt og arbejder især med Chardonnay og Pinot Noir fra udvalgte marker. Kølige vinde fra Stillehavet, stærkt sollys og jord med marine sedimente giver druer med både koncentration og friskhed. I kælderen bruges naturligt forekommende gær; Chardonnay får typisk store fade, mens Pinot Noir gærer i betontank og modner kortere på fad. Stilen søger præcision, syre og stedpræg frem for maksimal modenhed og markant fadpræg.

Californien

Californien er så stort og varieret, at navnet ikke dækker én bestemt vinstil. Nær Stillehavet køler havluft, vind og tåge mange vinmarker og forlænger modningen. Længere inde i landet er klimaet ofte varmere og tørrere, hvilket kan give højere modenhed og mere fylde. Det skaber gode betingelser for blandt andet Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Zinfandel og Syrah. Bruges staten som oprindelse på etiketten, skal alle druer være dyrket i Californien, og vinen skal færdiggøres der.

Vinen

Sandhis Pinot Noir 2017 henter omkring 80 procent af frugten fra søsterprojektet Domaine de la Côtes egne kølige marker i Sta. Rita Hills. Vinen fremstilles med minimal svovl - først en lille tilsætning lige før aftapning - og tappes ufiltreret efter 14 måneder på brugte fade. Den tilbageholdende kælderbehandling bevarer en levende energi, mens tiden på træ afrunder den mærkbare tanninstruktur. Resultatet er en elegant, seriøs californisk Pinot med både fasthed og frihed i udtrykket.

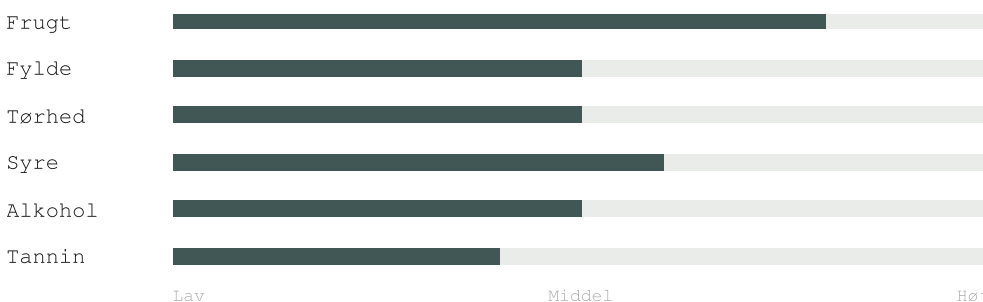
Primære aromaer: Blåbær, ribs, tørrede urter, blade, grønne asparges, hængt kød, allehånde og brun farin.

Madforslag: Prøv til lyst kød eller fisk.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2027.



Smagsprofil



2017



Rødvin



Pinot Noir



Californien
USA