2023 Pinot Noir "Klee"

Roots Wine

Roots Wine

Roots Wine er et familieejet vinhus ved Yamhill i Oregon. Familien Berg plantede hjemmemarken i 1999, og Chris og Hilary Berg lavede deres første høst i 2002. Pinot Noir er omdrejningspunktet, både fra den knap tre hektar store hjemmemark i Yamhill-Carlton og fra udvalgte nabomarker. Hjemmemarken dyrkes økologisk, mens vinene fremstilles i små partier med stedegne gærstammer. Arbejdet med ejendoms- og enkeltmarksvine gør voksestedet til en tydelig del af husets identitet, mens etiketterne ofte trækker kunsten ind i fortællingen.

Oregon

Oregon ligger i det nordvestlige USA mellem Californien og Washington. Vinlandet er langt fra ensartet: det vestlige Oregon får kølig maritim indflydelse fra Stillehavet, mens mange sydlige og østlige områder er varmere og tørrere. Willamette Valley er tyngdepunktet og har gjort staten kendt for Pinot Noir, hvor frisk syre og moderat fylde ofte står centralt. Pinot Gris og Chardonnay fylder også meget, mens blandt andet Syrah, Cabernet Sauvignon og Tempranillo trives i de lunere egne. Jordbunden skifter fra vulkanske og marine sedimenter til løss, alluviale aflejringer og basalt, så Oregon skal forstås som flere forskellige vinlandskaber snarere end én samlet stil.

Vinen

En lysere, frugtdrevet Pinot Noir med elegant bygning og frisk syre frem for tyngde. Druerne kommer fra forskellige familieejede marker, og stilen er holdt umiddelbar uden at blive enkel. En mindre del modner på nye fade, mens hovedparten ligger på brugte fade, så strukturen får støtte uden at fadet tager over. Syren er levende, tanninerne fine og mærkbare, og vinen er middelfyldig. Udtrykket er tørt, saftigt og balanceret.

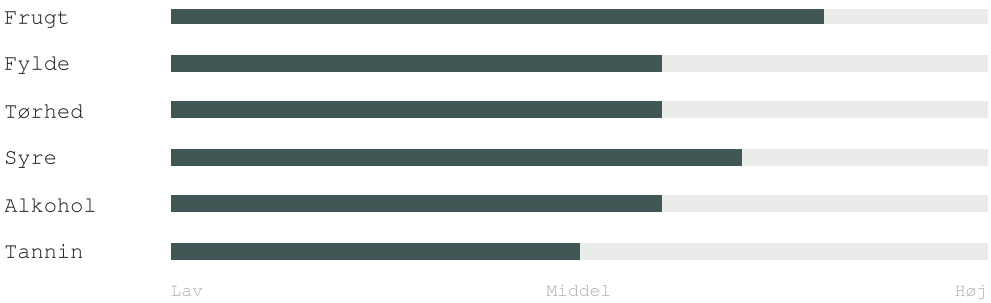


Primære aromaer: Ceder, jordbærmarmelade, hybenroser, peber, krydderurter, tranebær, kirsebær og vanilje.

Madforslag: Prøv til stegt andebryst med balsamico-glaserede bær og smørstegte rodfrugter.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2025-2030.

Smagsprofil



2023

Rødvin

Pinot Noir

Oregon
USA

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk