



BOSCHENDAL ELGIN PINOT NOIR

26660



Fisk, fed



Fjerkræ



Ost, mild

BESKRIVELSE

Smagsnoter

Farve: Klar rubinrød farve med et ungdommeligt strejf af jordbær.

Næse: en livlig blanding af hindbær, tranebær og røde kirsebær med et diskret strejf af ristede nødder.

Gane: en komplekst struktureret vin med et forfinet førstehåndsindtryk, der åbner sig op med en afbalanceret koncentration af vilde bær og krydret egetræ. Smagen vokser i kompleksitet og fylde og afsluttes med en lang finish med en elegant tekstur.

Vinmarker

Denne Pinot Noir stammer fra nogle af de højest beliggende vinmarker i Elgin-dalen, som plejes meget omhyggeligt for at fremelske en karakter, hvor druesortens klassiske egenskaber er i harmoni med det lokale terroir.

De forskelligartede jordbundstyper omfatter tung rød lerjord, Table Mountain-sandsten, Bokkeveld-skifer, Tukulu og siliciumkvarts med et underliggende lag af kaolinler.

Det køligere klima sikrer en lang og langsom modningsperiode, som skaber en Pinot Noir af fremragende kvalitet med en afbalanceret modenhed og en god farve- og smagskoncentration.

Det gennemsnitlige udbytte er fire til seks ton pr. hektar, og druerne håndplukkes i små portioner for at sikre, at de forbliver hele og bevarer deres kvalitet. Klaserne sorteres på vingården.

Vinifikation

Druerne sorteres ved ankomsten til vinkælderen for at sikre, at kun de bedste druer anvendes. Druerne presses og gennemgår to dages kold maceration med skaller. Herefter igangsættes en gæring med vildgær. De pressede druer podes med en udvalgt Pinot Noir-gærstamme for at fuldende den alkoholiske gæring, som sker i små portioner, nogle af dem i åbne 500-liters-kaner.

Drueskallerne presses forsigtigt ned i mosten med håndkraft. Når gæringen er færdig, får mosten lov til at løbe fra på naturlig vis natten over – der anvendes ikke mekanisk presning.

Vinen overføres nu til udvalgte franske egetræsfade, hvor den malolaktiske gæring sker.

Vinen fadlagres i 12 måneder. Ved den endelige sammenstikning anvendes følgende blanding: 15 % fra førstegangsfyldte, 30 % fra andegangsfyldte, 40 % fra tredjegangsfyldte og 15 % fra fjerdegangsfyldte franske egetræsfade.

Lagringspotentiale

Har allerede god drikke kvalitet, men har potentiale til at udvikle sig til en mere helstøbt og interessant vin i op til 10 år fra fremstillingsåret.

Land

Sydafrika

Region

Groot drakesten

Årgang

2017

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Pinot Noir

Anvendelse

Fisk, fed, Fjerkræ, Ost, milde

Drueandel

Pinot Noir 100%

Lagring

12 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Medium

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0