

Pinot Noir 2016-11-25

Namn	Nr	Producent	Pris	År	Sötma	Fyll	Sträv	Syra	Färg	Alk %
1 Mousserande Cava Blanc de Noirs (Pinot Noir)	7610	Alt Penedès, Barcelona, Spanien	99	2015	<3 g/l	5		9	Ljus, Gul färg	12%
2 Vitt vin, Friskt och fruktigt Wooing Tree Blondie (Pinot Noir)	99853	Central Otago, Nya Zeeland	179	2015	<3 g/l	4		9	Blek, ljusrosa färg	12%
3 Rött vin Clos Henri Pinot Noir (Pinot Noir)	90103	Marlborough, Nya Zeeland	249	2013	1 g/l	7	6	9		13,5%
4 Rött vin Beaune Premier Cru Clos de Ursules (Pinot Noir (Pinot Noir))	90478	Beaune, Bourgogne, Frankrike	459	2004					Rubinröd	
5 Rött vin Robert Mondavi Private Selection (Pinot Noir)	88880	Central Coast, Kalifornien, USA	125	2014					ljus rubinröd	13,5%

Vinframställning

Kännetecken

1	Manuell skörd. Samma metod som champagne, den andra jäsningen sker i flaskan och precis som i Champagne tillsätts en viss mängd druvjuice innan buteljering. Vinnet har sedan legat 36 månader med jästfällningen i flaska.		Fruktig, nyanserad doft med inslag av röda äpplen, kex, nougat, apelsin och örter. Torr, fruktig, nyanserad smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat, apelsin och örter.
2	Druvorna plockades för hand. hela druvklasarna pressades varsamt för att ha så minimal skalkontakt som möjligt. Därefter jäste musten på ståltankar.	De	Blek, ljusrosa färg. Nyanserad, ungdomlig doft med inslag av persika, mineral, jordgubbar, örter och blodgrapefrukt.
3	Druvor handplockas. Efter kallmaceration jäser vinet i öppna rostfria tankar. lagras vinet i stora (7,500 l) Franska ekfat i 11 månader.	Därefter	Lite utvecklad doft med jordgubbar, trädgårdshallon, ventilgummi och lätt rostad ek. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med tydligt ekinslag, lite torra tanniner, bra syra, fin längd med nyanserade aromer och småvarm avslutning med röda bär och ek.
4	Manuell skörd och sortering. Lång skalmaceration i rostfria tankar. Relativt lång jästid med vildjäst i öppna rostfria tankar (25-30 dgr), följt av malolaktisk jäsning i ekfat. Lagras på ekfat i 15-18 månader.	Lagras på	Elegant Pinot Noir från Louis Jadot med fina mognadstoner i form av torkade örter, hallon och mogna röda bär. Bra struktur, syra och fräschör som pekar på ett långt liv. Här blandas fina, mineraliska toner med en ppig rödfruktighet och en silkg mognadsstruktur.
5	Druvorna kommer från Central Coast där 70% är från Monterey County, 26% från Santa Maria Valley och 4% från Santa Barbara County. Efter en skonsam krossning av druvorna sker jäsningen på rostfria ståltankar. Malolaktisk jäsning genomförs till 100% och 95% av vinet lagras på ekfat under 5 månader där 20% är nya fransk ek. Kan lagras något år om man så önskar.		Doft av blåbär, jordgubbar och vanilj. Smaken är kryddig och bärig med fina inslag av hallon, fat, kryddor och vanilj.