

Kawarau Pinot Noir 2019
Smith & Sheth**Årets høst**

Årets høst kan bedst beskrives som gennemsnitlig. Ud fra timing og statistik var høsten meget tæt på hvad der i lang tid har været gennemsnitlig. Et typisk køligt og blæsende forår med god regn til, at starte tidlig bestøvning efterfulgt af en varm sommer. Et meget stabilt efterår som tillod høst på det mest optimale tidspunkt.

Vindyrkning

Druerne kommer fra to Sustainable Winegrowing New Zealand – akkrediterede vinmarker i Gibbston. Vinstokkene har lodret skudposition (VSP) og der er mulighed for at overdække vinmarkerne med baldakiner. Vinstokkene har været omhyggeligt passet og styret gennem hele sæsonen. 100% håndhøstet fra d. 18. – d. 24. April.

Vinfremstilling

Afstillet og derefter gæring og fermentering i åbne kar. Lagret på 28% ny fransk eg. Maloaktisk gæring på tønde. Lagret i 10 måneder på fad.

Smagsnoter

Farven er dyb blomme med lilla nuancer. Lyse aromaer af brombær, blomme, sorte kirsebær, anis, lakrids, nelliker og violer. Silkeagtig smag af moden blomme og brombær med en velsmagende eftersag. En fin balanceret tannin og mineralsk syre bidrager til en lang og afbalanceret smag i munden.

Kemisk analyse

Alkohol: 13.7%
TA: 5.7 g/l
pH: 3.6

