

Kawarau Pinot Noir 2018
Smith & Sheth**Årets høst**

Det startede med et relativt vådt forår men blev køligere ved blomstring hvilket resulterede i mindre klaser men af fantastisk kvalitet. Den sidste betydelige regn faldt lige før nytår og derefter var der tørhed i høstperioden. En tidlig årgang.

Vindyrkning

Håndplukket fra en 25 år gammel vingård i Gibbston Valley i området Central Otago. Vingårdens placering med en vis højde giver mulighed for langsom modningsperiode. Naturlig lav afgrøde, afbalanceret vinstokke der giver mulighed for øget koncentration i vinen. Høsten foregik mellem d. 18. – d. 25. April.

Vinfremstilling

Størstedelen af druerne blev afstillet og gærede derefter i åbne kar. Efter presning forblev vinen i de åbne kar indtil maloaktisk gæring hvorefter vinen kom på fad for at modne. Her blev der brugt 28% ny fad. Vinen blev tappet efter at have lagt 10 måneder på fad.

Smagsnoter

Dyb rubinrød farve med røde nuancer. Lyse røde kirsebær, brombær og mørk blomme med mørk chokolade, tørret timian og violer. Vinen giver en koncentreret smag af sød rød frugt og er dejlig mineralitet. Silkeblød konsistens med fine tanniner og en vedvarende smag af røde bær.

Kemisk analyse

Alkohol: 14.5%

TA: 5.47 g/l

pH: 3.66

