

Pinot Noir, Pedroncelli



Ursprung	USA, Kalifornien, Russian River Valley, Sonoma County
Producent	Pedroncelli
Årgång	2008
Druva	Pinot Noir, 99% Zinfandel 1%
Kork	kork
Volym	0,75 lit
Alkoholhalt	14,0%
Antal flaskor/kolli	12
Artikelnummer	95915

Vinifikation

Druvorna plockas för hand, jäsning sker i ståltank därefter lagras vinet i små franska ekfat i 12 månader.

Jordmån

Lerjord, grus, grov sand och sandsten.

Klimat

Svalare klimat, på kvällarna drar den kalla dimman från Pacific ocean från väster in över vingårdarna och får temperaturen att sänkas. Dimman drar sig tillbaka på morgonen igen, denna naturliga air-condition ser till att druvorna får en fin smak.

Karaktistik

Medelfylligt, mjukt vin, ljus röd i färgen, doft av hallon, smultron, rostade ekfats toner, körsbärs smaker, lite kryddighet, låg strävhet, viss syrlighet.

Användning

Passar bra till fågel, vilt, lättare köttretter, matiga sallader, kallskuret, ostbricka. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Lagring

Kan lagras i ca 5 år.