



Saint Clair Barrel Aged Pinot Noir

Artikelnummer: 2028

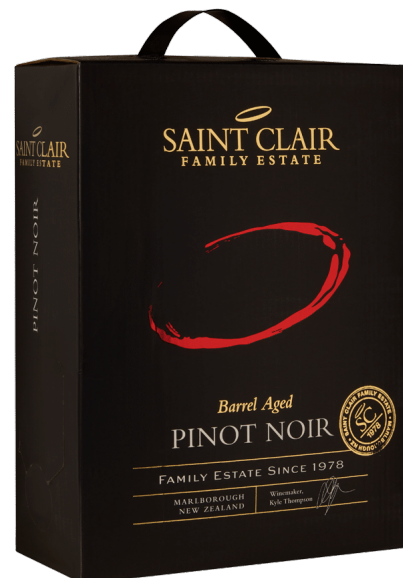
Ursprung: Marlborough

Druva: Pinot Noir

Årgång: 2024

Volym: 3000 ml

Förpackning: Bag-in-box



Smakbeskrivning:

Vinet bjuder på en rödbärig smak av jordgubbar, hallon och röda körsbär som tillsammans med de kryddiga fattonerna ger ett charmigt vin med lång eftersmak.

Skörd/Vinifikation:

Frukten till Saint Clair Barrel aged Pinot Noir kommer från utvalda vingårdar i Marlborough som är välkända för den höga kvaliteten på Pinot Noir. Frukten skördades nattetid för att bevara maximal fräschör och hölls sedan kall i separata jäskar under fem dagar för att extrahera färg och smak. Under den efterföljande alkoholjäsningen rördes jästen upp 7-8 gånger per dag tills att jäsningen var avslutad. Sedan separerades vinet från jästfällningen och en del fördes över till rostfria ståltankar och en del till äldre franska ekfat. Vinmakare är Kyle Thompson.

Passar till:

Många olika typer av maträtter, även om vinet kanske gör sig allra bäst tillsammans med ugnsg Grillad kyckling, kalv eller lammkött, en svampisotto eller till mustiga vegetariska grytor.

Information om producent:

Saint Clair grundades 1978 av Neal och Judy Ibbotson och var en av de första privatägda vingårdarna i Marlborough. Namnet Saint Clair härstammar från familjen Sinclair som var med och byggde det första huset i byn Blenheim. Under tidens gång ändrades slutligen namnet till Saint Clair. Druvorna såldes ursprungligen till lokala vinföretag men 1994 bestämde sig Neal och Judy för att höja kvaliteten och detta ledde till etableringen av Saint Clair Family Estate. 1994 var första gången som alla viner vann medaljer, inklusive guld och vinerna är sedan dess populära världen över.