

RÖS

PINOT NOIR BRUT

2016



PRÆMIERINGER: International Organic Wine Award 2019, sølvmedalje.

DRUE: Pinot Noir er en klassisk blå drue. Den er den typiske drue for Bourgogne. Druen er også velkendt fra Tyskland og Østrig hvor den optræder som Spätburgunder eller Blauburgunder. Det er en sart drue, der gror fint i køligt klima og kalkrig jord. Druen er meget tyndskallet, hvilket gør, at terroiret fra Røsnæs nemt træder frem.

OPRINDELSE: Vinen er skabt på egne økologisk dyrkede druer fra de omkringliggende vinmarker mod syd. Vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingaard.

VINIFIKATION: Denne mousserende vin er skabt på den klassiske champagne-metode. Druerne er håndplukket og sorteret i marken. På vingården er de afstillet og nænsomt presset. Mosten er derefter naturligt klaret og gæret ved 18 grader i lukkede rustfri ståltonke ved hjælp af en specielt udvalgt gærstamme, der fremmer de friske og frugtagtige noter i vinen. Efter endt gæring har vinen kun haft kort tid på gæren for at bevare det friske frugtpræg. Derefter er vinen fyldt på champagneflasker sammen med gær og sukker og andengæringen er begyndt. Efter ca. 18 måneder på flaske bliver den nu mousserende vin degorgeret. Her skydes gærproppen ud, vinen smages til og der sættes korkprop i.

VINANALYSE:

Restsukker: 8,0 g/l

Alkohol: 12,00 %

Total syre: 5,4 g/l

Tryk: 5,0 bar

SMAGENOTER: Flot og intens løgskalsfarve med orange skær. Meget aromatisk intens næse med sødmefuld rød bærfrugt. Pæn mineralitet, god styrke og dejlig renhed med lidt bitterhed i eftersmagen. Intens og ganske bred frugt med eksotisk, parfumeret karakter, behersket frugtsyre og god renhed.

ANBEFALES TIL: Et dejligt glas bobler til brut-elskere. Perfekt til skaldyr og lette forretter. Vinen er også en velkommen aperitif.