

2017 RODNEY STRONG DAVIS BYNUM PINOT NOIR

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY

Fyldig, blød og elegant

Blød og fyldig vin i perfekt balance. Duften byder på kirsebær, hindbær og lidt asiatiske krydderier. I munden fyldes der flot ud med en elegant frugtkarakter og bløde modne tanniner. Fadet spiller flot sammen med frugten og giver god balance i eftersmagen.

En vin med intensitet nok til kalvekød og modne oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Reserve Pinot Noir fremstilles fra udvalgte parceller i Russian River Valley. Hver enkelt parcel vinificeres separat og kun de bedste indgår i det endelige blend. Der bruges forskellige kloner af Pinot Noir og sammensætningen i denne vin er 46% klon 115, 46% klon 777, 8% klon 114. Disse kloner er også dem der bruges af de bedste vinproducenter i Bourgogne. Efter endt vinificering lagres vinen i 10 måneder på nye franske egetræsfade.

En vin der er drikkeklar når den kommer på markedet og kan gemmes i op til 5 år fra høståret.

Om Producenten

Sonoma County's første CO2 neutrale vinproducent.

Rodney Strong Vineyards er i dag ejet af Tom Klein, der købte vineriet i 1989. Tom har fra starten været interesseret i, at optimere Rodney Strong Vineyards til at møde de krav, den moderne forbruger stiller til gode vine. Der er investeret i nyt udstyr til kælderen, marker er genplantet, og der dyrkes efter regler for bæredygtigt vinbrug. Det kræver det bedste råmateriale at producere gode vine og med vinmarker i de bedste områder, Alexander Valley, Russian River Valley og Chalk Hill, producerer Rodney Strong verdensklasse vine, der viser essensen af Sonoma County.

Derudover er Tom en stærk fortaler for miljøet, og i oktober 2009 blev Rodney Strong, som det første vineri i Sonoma County, defineret som CO2 neutralt. Dette er bl.a. opnået med et stort anlæg af solceller på toppen af vineriet.



Alt om vin



Flaskehalsen

