

Calista Pinot Noir The Coast Range 2016



2013 Calista Coast Range Pinot Noir har dyb, rubinrød farve med aromaer af tørrede kirsebær, rosenblad, violer og ristede kaffebønner. Rabarber, kirsebær og noter af tranebær smigrer ganen med en afbalanceret og langvarig finish af blandet mørk frugt og sort te.

For at fange saften, friskheden og frugtkarakteren i druerne bliver de håndhøstet i de tidlige morgentimer, når de er mellem 24°- 26° C. Når druerne ankommer til vingården, bliver de gennemblødt i to til tre dage ved ca 9°C for at intensivere farve og smag. Gæringen foregår i små, åbne kar, hvor massen forsigtigt presses ned to gange om dagen for at udtrække farve og øge struktur. Efter en blid presning bliver Calistas Pinot Noir ældet i 100% franske egetræsfade, 30% nye, i 14 måneder.

Passer godt til



Drue:
Pinot Noir

Servering:
15-17°C

Gemnepotentiale:
6-8 år fra høståret

Alkohol:
14,3%

Anmeldelser:

96 Point

Flaskehalsen

6x♥ ud af 6 mulige!

Signe Wulff,
Kvindevin

Pr. fl.

249,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

219,95