

Kim Crawford Pinot Noir



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	4253101
Vinmonopol pris:	kr 299,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvinn - New Zealand, Marlborough

Website: <https://www.kimcrawfordwines.com>

Produsentbeskrivelse:**Produktinformasjon:**

New Zealand er ett dynamisk vinland med varierende geografi og jordsmonn.

Vindruer dyrkes mellom latitud 34° and 47°, et område som dekker store deler av det lange landet. Kim Crawford har vinmarker i flere områder, hvilket som gir en stor fordel for å kunne nytte lokale klimaer og terroir på best mulig måte.

Alle Kim Crawford sine vinmarker er lokalisert i nærhet til kysten der druene får lange dager med sol, frisk bris fra havet og kjølige netter. I kombinasjon med New Zealands sin lange og tørre høst får druene mulighet å modne sakte. Druene får intensivt smaksbilde samtidig som en flott og balansert syre i varetas. Kjentegnet for viner fra Kim Crawford er en perfekt kombinasjonen av frukt og syre.

Kim Crawford startet når eierne leide et toppmoderne anlegg og kjøpte vinmarker i Marlboroughs kjølige sub-region Waihopai i 2000.

Hvorfor Marlborough?

“No other region in the world can match Marlborough, the northeastern corner of New Zealand’s South Island, which seems to be the best place in the world to grow Sauvignon Blanc grapes.” - George M. Taber, kjent Amerikansk vinkritiker.

Marlborough er et av New Zealands tørreste og mest solrike regioner. På dagene varmes vinmarkene opp av vind fra nord hvilket gir optimal modnad. På kveldstid endres vinden og kommer fra havet, vinmarkene kjøles ned og syren bevares i druene.

Det er syv sub-regions i Marlborough, og ulikhetene gir fantastisk mulighet for å blende en perfekt balansert vin.

Smaksnotater:

Mørk rød. Aroma av røde og mørke bær som moreller, komplimentert med toner av urter og krydder. Smak av bjørnebær og solbær, sammen med hint av eik som gir struktur og kompleksitet. Fantastisk til lamm med urter, sopp risotto- eller helt som den er!

Årgang:	2018
Druetyper:	100% Pinot Noir
Vinifikasjon:	Alle druer destemmed og cold soaked i fem dager. Den er gjæret i åpne fermenters og temperaturen kom opp i 32 grader som høyest. Vinen har legat på eikfat i 8 måneder.
Alkohol:	12.5 %vol
Sukker:	2 gr/L
Syre:	6 gr/L
Serveringstemp.:	12-15 grader
Lagring:	Trenger ikke, men kan lagres
Holdbarhet:	5 år

