

VINUNIC

CUVÉE ALYCE PINOT NOIR 2020

Art. nr 1030880

Pris 629 kr

Storlek 750 ml

Producent Walter Hansel Winery

Ursprung Russian River Valley, USA

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex och djup dofta av mörka körsbär, plommon, ceder, lavendel, kryddor, mynta och mineral. Ett härligt elegant, mjukt och fylligt vin med långt avslut. Vinner på lagring.

Tillverkning De noga utvalda druvorna avstjälkas helt före pressning. Musten får jäsa i öppna kärl i 10-12 dagar där druvorna trycks ned i musten 2 gånger dagligen. Malolaktisk jäsning sker på fat.

Lagring Vinet lagras 12-15 månader på franska ekfat varav 65% var nya fat och resterande 1 år gamla fat.

Passar till Serveras lätt kylt vid 16-18°C till eleganta köttträtter som ankbröst, hjortfilé och andra inte alltför smakrika maträtter.

Information Cuvée Alyce är uppkallat efter matriarken inom familjen Hansel.

Om producenten

Boutiquevolym

Tala om hantverksmässig vinproduktion! Walter Hansel Winery är beläget i Russian River Valley, Sonoma, California och är extremt i det avseendet.

Walter Hansel älskade Bourgogne och 1978 planterade han 250 plantor Pinot noir och Chardonnay med avsikt att göra världens bästa vin. Numera driver sonen Steve vineriet, med samma vision som sin far. Lågt skördeuttag är grundregeln –högst ett ton per hektar. Skörden är manuell och man bokstavligen plockar druvor i nio (!) skördeomgångar. Ny rensning äger rum i vineriet. Naturlig jäst och minimal filtrering. Lagringsfaten väljs speciellt för varje årgång. Det blir Boutiquevolym, men vilka fantastiska viner!

