

VINUNIC

LE LUC PINOT NOIR 2023

Art. nr 1039388

Pris 469 kr

Storlek 750 ml

Producent Restless River

Ursprung Upper Hemel-en-Aarde Valley,
Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 1,8 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig och elegant doft i burgundisk stil med inslag av körsbär, jordgubbar, örter, kryddor, fat och mineral. Smaken är elegant och välbalanserad, med en fin syra och mjuka tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand vid två olika tillfällen. Majoriteten av druvorna avstjälkas, men 10% behålls i hela klasar. Musten fick spontanjäsa i små öppna ekfat. Druvorna som flyter överst på musten hålls fuktiga genom att man försiktigt trycker ned druvorna i musten för hand. Efter avslutad jäsning pressas druvorna skonsamt i en gammal basket press gjord av trä. Vinet har lagrats 12 månader på sin jästfällning i franska burgundiska 228L fat, varav 30% var nya fat. Sedan ytterligare några månader i ståltank samt ytterligare 18 månader i flaska. Ingen klarning sker före buteljering.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt, men kan även lagras upp till 5-10 år.

Passar till Serveras vid 15-16°C i stora vinkupor till eleganta rätter av fisk, fågel, fläsk eller kalv, gärna med inslag av svamp, exempelvis smörstekt röding med svamp och brynt smör, ankbröst med Karl Johan, puylinser och smörstekt savoijkål, rostad pärlhöna med murklor, timjan och rotselleripuré, fläskkotlett med svamp, salvia och spetskål eller kalventrecôte med Karl Johan, salvia, spenat och Pommes Anna. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnsbakad rotselleri med Karl Johan, puylinser och Comté eller en krämig timjandoftande svamprisotto med Karl Johan. Vinet passar även utmärkt till olika milda ostar som Chaource, Brillat-Savarin, 18-24 månaders Comté, Gruyère eller en mild Taleggio. Lufta gärna vinet 45-60 minuter före servering.

Information För 21 år sedan köpte Craig och Anne Wessels en oexploaterad gård i den numera välrenommerade Hemel-en-Aarde Valley. År 2005 tog de, som nykomlingar utan tidigare erfarenhet av vare sig vinodling eller vinframställning, ett stort steg ut i det okända. De gick emot den rådande trenden med kraftfulla, "stora" viner och valde i stället att fokusera på spänst och balans. Med utgångspunkt i appellationens svala terroir skapade de banbrytande viner som placerade Restless River i främsta ledet för en rörelse som först senare skulle komma att kallas den "nya vågen" inom den sydafrikanska vinrenässansen. På egendomen odlas endast tre druvsorter: Pinot Noir, Chardonnay och Cabernet Sauvignon.



Omdömen

Wine Advocate 94p

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

The Restless River 2023 Upper Hemel-en-Aarde Valley Le Luc Pinot Noir is a single-vineyard wine grown on decomposed granite soils with quartz sandstone and iron-rich red rock. Fermented with 10% whole-cluster fruit and mostly whole berries, then aged in 228-liter barrels with 30% new oak, it is more varietally focused and sharply defined than its sibling. Orange peel, red fruit and pencil shavings lead to a wine of depth and layering, enhanced by an additional year in bottle before release. The 2023 vintage was shaped by intermittent late-season rains. Careful timing of harvest was crucial. Drink Date: 2026 - 2036

Jancis Robinson 16.5p

10% whole bunches. Aged for 12 months in 228-litre French oak barrels (30% new). Pale crimson. There's a definite savoury edge here – a touch herby, meaty even, and smoky/spicy. Bright red berries and a floral note quickly emerge. Fine, elegant and super-fresh on the palate. This has very good length. Drink Date: 2026 - 2030
