

RÖS

PINOT NOIR

2019



DRUE: Pinot Noir er en klassisk blå drue. Den er den typiske drue for Bourgogne. Druen er også velkendt fra Tyskland og Østrig hvor den optræder som Spätburgunder eller Blauburgunder. Det er en sart drue, der gror fint i køligt klima og kalkrig jord. Druen er meget tyndskallet, hvilket gør, at terroret fra Røsnæs nemt træder frem.

OPRINDELSE: Dyrket, vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingaard.

VINIFIKATION: Druerne blev håndplukket og sorteret i marken. På vingården blev druerne meget nænsomt presset. Mosten blev derefter klareret og gæret med en speciel udvalgt champagnegær. Da vinen var færdiggæret, blev den tappet på champagneflasker og tilsat lidt gær og sukker. Under den følgende andengæring opstår der tryk i flasken. Den CO₂ der udvikledes under andengæringen blev til de små fine bobler der kendetegner vores mousserende vin. Herefter lagres vinen i minimum 9 måneder og indtil den har opnået de særegne smagsnoter fra gæren. Flaskerne blev vendt og drejet på hovedet i en champagnereol. Da al gæren var samlet i flaskehalsen, blev gærproppen frosset og skudt ud ved åbning. Sødmen blev justeret og derefter blev flasken lukket med en korkprop samt gittertråd.

VINANALYSE:

Restsukker: 3,8 g/l

Alkohol: 11,5 %

Total syre: 4,6 g/l

Tryk: 5,5 bar

SMAGENOTER: Flot og intens løgskalsfarve med orange skær. Meget aromatisk intens næse med sødmefuld rød bærfrugt. Pæn mineralitet og dejlig renhed med lidt bitterhed i eftersmagen. Intens og ganske bred frugt med eksotisk, parfumeret karakter og behersket frugtsyre.