Oliver Zeter

Pinot Noir Reservé

En fyllig, kraftfull och prisvärd Pinot Noir med burgundisk charm!

Druvorna handplockas och vinet jäses med vilda jästar samt genomgår malolaktisk jäsning för att ge vinet mjukhet. Det får sedan mogna både i nya och begagnade 300 och 500 liters ekfat för att erhålla djup, elegans och struktur. Vinet buteljeras ofiltrerat och utan klarning.

Inbjudande doft av hallon, plommon, viol, rostade mandlar, vanilj och krossade röda bär. Smaken är mjuk och koncentrerad med vilda jordgubbar, körsbär, läder och sammetslena tanniner med en antydan till fatmognad.

Detta kritikerrosade vin har bland annat placerat sig i topp 3 över Tysklands bästa Pinot Noir i ansedda Vinum Magazine och 2:a placering i falstaff's "Best value Pinot Noir trophy" vintern 21/22.

Decanter Magazine: ”Färska Morello-körsbär fångar omedelbart näsan. Gommen har en aptitlig pikant kryddighet och ett lätt grepp. Det är stramt och fast, även krispigt i sin egen färskhet, sedan mer Morello-körsbär med en touch av rök. Frukten avväpnar helt enkelt.”

Årgång	2018
Druvor	Pinot Noir
Alkoholhalt	13%
Växtplats och jordmån	Vingårdar i Nussdorf och Heiligenberg på kullar med tät och kalkrik jordmån. Vingårdarna är planterade med vinstockar från Bourgogne. Druvorna är små och långsamtväxande och når en hög mognadsgrad innan skörd.
Skörd	Druvorna skördas för hand.
Vinframställning	Druvorna avstjälkas delvis och pressas. Vinet jäses med vilda jästar samt genomgår malolaktisk jäsning för att ge vinet mjukhet. Det får sedan mogna både i nya och begagnade 300 och 500 liters ekfat. Vinet buteljeras ofiltrerat och utan klarning.
Mognadslagring	Hälften av vinet i nya och andra hälften i begagnade 300 och 500 liters fat av Vosges och Allier ek.

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Syra	5,1 g/L
Restsocker	0,1 g/L
Servering	13-19 °C
Avsmakning	Doft av hallon, plommon, viol, rostade mandlar, vanilj och krossade röda bär. Smaken är mjuk och koncentrerad med vilda jordgubbar, körsbär, läder och sammetslena tanniner med en antydan till fatmognad.
Passar till	Rätter av lamm och nötkött och milda till mellanlagrade ostar.
Lagringspotential	Gott att dricka redan nu men utvecklas med lagring. Drickfönster 2021-2030.
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml
Pris exkl moms	Flaska 219 kr, Magnum 439 kr
Professionella betyg och utmärkelser	JancisRobinson.com Decanter falstaff – 16,5/20 poäng av Jancis Robinson – 92 poäng av Decanter Magazine (Topp 20 Pinot Noir Tyskland) – 2:a placering i falstaff's "Best value Pinot Noir trophy" vintern 21/22 – Topp 3 över Tysklands bästa Pinot Noir i Vinum Magazine

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506