

Rött vin



Ojai Clima Frío Pinot Noir 2024

Ojai Vineyard

Pris 399 kr
nr 549701 - 750 ml**Ursprung** Kalifornien Santa Barbara**Druvor** pinot noir**Alk. halt** 13%

Skörd/vinifikation 2023 var ett fantastiskt år för pinot noir i södra Kalifornien, och vinmakaren Adam Tolmach har valt att ge vinet ett nytt namn för att tydligare betona att druvorna kommer från de svala vingårdarna i Santa Barbara-appellationen. Mer än hälften av druvorna kommer från den välrenommerade vingården Presqu'île, medan resten kommer från den nya vingården Yellow Foxtrot. Vinet har legat 9 månader på 6% ny fransk ek och 11% har jäst med sina stjäklar.

Smakbeskrivning 2023 Pinot Noir är den första i den nya Clima Frío-serien, med en underbart dramatisk och aromatisk debut! Denna buteljering samlar frukt odlad i Santa Maria Valley och strax utanför Sta. Rita Hills. Vinet är fullt av jordiga nyanser samtidigt som det bjuder på mycket saftig och kryddig frukt. Man dras med i den vilda aromen, som har vackra inslag av torkad ros, kryddlåda, apelsinskal och svart te. En riktig njutning att dricka – saftig med mogna bär och körsbär, frisk mineral, och en fin kryddig strävhet som byggs upp från mitten av gommen och vidare. Här finns mycket substans, men det är också ett vin som är väldigt lätt att njuta av ett andra glas.

Passar till småvilt, fåglar, smakrika fiskar, vedugns pizzor, pajer och vegetariska smårätter. Gillar rödbärga friska och syrliga tillbehör.

Om producenten

Ojai är ett litet samhälle sydost om Santa Barbara som uttalas ÅHAJ, Adam och Helen Tolmach gör 6 000 lådor varje år. Adam Tolmach startade Au Bon Climat tillsammans med Jim Clendenen och började redan 1984 att göra sitt eget vin under Ojai-etiketten.

För 15 år sedan plockade Adam sina druvor bland de sista och numera är han en av de första. Självt tycker han om mogna druvor, men anser att det finns ett fönster i mognaden, där man kan få det bästa av Kaliforniens fruktighet och generositet, men där ändå aromerna och syran bevaras.

Adam köper alltid druvor med ett pris per hektar och inte per ton. Detta gör han för att kunna sköta den vingårdsdel som det gäller precis på det sätt som han själv vill. Om han vill minska uttaget genom grönskörd eller droppa frukt när det närmar sig skörd, så gör han det och på detta vis så har han kontroll över att druvorna är så som han vill ha dem. Skörden görs för hand och sedan fraktas druvorna till vineriet där de jäses med vildjäst och sedan över på fat, utan att svavel tillsätts. Vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering. Däremot så tillsätts lite svavel för hållbarhetens skull. Adams kollegor i Santa Barbara-regionen har alltid förundrats över hur han vågar använda så pass lite svavel som han gör. Detta är något som han själv ser som självklart. Minimalt med inblandning har alltid varit Adams motto.

Adam gör ett tjugotal olika viner. Merparten av dem är vingårdsbeteckande viner från vingårdar i Santa Barbara County. Kick on Ranch, Solomon Hills, Bien Nacido, Puerta del Mar och Kessler- Haak är några av dem.