



Rött vin

Sea Smoke Ten PN 2022

Sea Smoke Estate Vineyards

Pris 1399 kr

nr 7538101 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Sta. Rita Hills

Druvor pinot noir

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation: Alla druvor avstjälkas och sores tras efter växtplats och klon och pressas och vinifieras separat. (10 kloner och 26 vingårdslotter) Macerationen är 16-28 dagar och vinets skalkappa trycks ner två gånger dagligen. Vinet lagras på franska fat i 16 månader, varav 68% är nya. Vinet är inte klarat eller filtrerat.

Smakbeskrivning: Stor floral doft intar scenen med ett spektrum från vitt till mörklila, fikonbuskarnas mildhet, sofistikerad doft av ädelträ, bär och kryddor. Med kraft levereras fyllighet, raffinerat inpackat med tigha perfekt mogna tanniner och frädhör. Det mullrar under motorhuven, behärskat spänns musklerna. Svartaste körsbär, intensiva vildhallon och röda mulbär förenas med kryddighet och kakao från faten.

Passar: Rik mat, både i struktur och smak. Rådjursadel med körsbär, mufflon med rotsaksgratäng, tryffelrisotto, hängmörat nötkött med rostade grönsaker och aioli. Krämliga ostar och lufttorkat kött.

Om producenten

Filosofin här är att vingården är lika med vinet. Man brukar hela vingården biodynamiskt och druvorna är planterade på södervända sluttningar. Sea Smoke ligger i AVA Santa Rita Hills och det är kall zon 1 här. Det är dimman som sveper in från Stilla havet, som ett tjockt bomullstäck, som kyler ned så att det blir perfekta förhållanden för att odla pinot noir och chardonnay. Vingården är planterad med 10 kloner av pinot noir och Sea Smokes förebild är Leroy.

Vinmakare är Don Schroeder och han har styrt vinerna i en litet annan riktning med mindre extraktion, inte fullt lika mogna druvar, lägre alkoholhalt, mindre ny ek. Detta tillsammans med biodynamiken har lyft vinerna till nya höjder. Victor Gallegos som är Director of Operations på SeaSmoke är glad över att ha fått en själsfrände när det gäller biodynamiken. Victor berättar att från början så var det stor skepsis bland vingårdsarbetarna mot att göra allt det jobb som det kräver, men nu när de kan sitta bland rankorna och äta sin lunch utan att tänka på skyddskläder eller annat, så uppskattar de sin nya hälsosamma arbetsmiljö och är stolta över den.