



Rött vin

Elk Cove Clay Court PN 2022

Elk Cove

Pris 599 kr

nr 7494601 - 750 ml

Ursprung Oregon Willamette Valley

Druvor pinot noir

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation En kall och regnig vår följdes av en lång och tempererad sommar, medan hösten var ovanligt solig och gav den mognad som behövdes. Den sena snön i april, som var den senaste betydande snön i området sedan 1942, påverkade inte druvorna då de flesta ännu inte hade lövat. De varma augusti- och septemberskördarna kompletterades av kalla nätter som bevarade druvornas varietala karaktär. Skörden inleddes i slutet av september och avslutades under två intensiva veckor i oktober. Vinet genomgick 10 månaders lagring på franska ekfat.

Smakbeskrivning Sensuell lila floral doft draperar sig som svalt silke över stora blåbär, mulbär, körsbär och gnistrande granatäppelkärnor. Vid nästa swirl hittar man ännu mer men nu röda nyanser. Smaken är sfärisk och raffinerad. Vackra penseldrag av rosor, vanilj och sofistikerad kryddighet dekorerar alla bären till en förhåxande samling av Fabergé juveler. Balansen mellan röd saftighet och nervositeten i friskheten är ett signum för åtråvärd högklassig Pinot och den är närvarande genom hela upplevelsen. Bör serveras i Bourgognekupa tempererad till 16-18 °C.

Passar till Vinet är en medlare av rang, en sann diplomat! Den finner sig, passar in i de mest varierande sammanhang och inkluderar lugnande. Alla kan äta sin favoritmat och dela detta vin och med bestämdhet hävda att just deras mat och vinkombination var den bästa! Indiskt, asiatiskt, skandinaviskt, franskt... Alla tillagningssätt funkar! Balkan inspirerad kycklingburgare med ajvar. Toast skagen med kallrökt lax. En krämig pastarätt med svamp/tryffel under ett berg av parmesan. Grillad fisk och skaldjur med indisk limepickles eller rå tonfisk med soja. Shakshuka. Klassiska eleganta rätter som anka på hallonspegel eller med apelsinsås, rådjursadel med körsbär, lamm eller kalkon med citron med rosmarin. Är du galen i pepparrot eller dijonsenap som smaksättare? Använd dig av det generöst på det du gillar. Fint till småplock, vegetariska röror, ost och chark.

Om producenten

Elk Cove grundades 1974 av Pat och Joe Campbell i en ren nybyggare- och pionjäranda. Det unga paret köpte mark högt uppe på branta sluttningar med förvildade hassel- och plommonträd, utan vatten eller boningshus. Första tiden jobbade Joe parallellt (utbildad till läkare på Harvard) på nätterna på akutmottagningen och på dagarna planterade de vinrankor, byggde om ladugården till ett vineri och läste till vinmakare, hemma. En tidig vintermorgon fick de bevittna en ovanlig händelse, nedanför deras husvagn såg de 40 Roosevelt hjortar ligga tätt ihop i gläntan. Detta inspirerade dem till namnet och etiketterna. På 1970-talet fanns det bara ett tiotal producenter och det var först 1985 som Oregon blev uppmärksammat av Robert Parker och satt på vinkartan. 1995 anslöt sig sonen Adam och det är han som idag är vinmakare och sköter familjeföretaget. Elk Cove har 6 vingårdslägen med en gemensam areal om 154 ha, majoriteten är planterat med Pinot Noir och en liten del med klassiska Alsace druvor som, Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer, samt även lite Chardonnay. De har en stor andel stockar som är planterade i mitten av 70-talet och flera av vingårdarna är bland de högst belägna i Willamette Valley.