Rött vin



Bogle Pinot Noir 2023

Bogle Vineyards

Pris 0 kr
nr X5165BO1001 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Lodi

Druvor pinot noir 100%

Alk. halt 14.5%

Skörd/Vinifikation: Bogle Pinot Noir är framställt av 100% Pinot Noir från flera av Kaliforniens främsta vingårdar, bla Russian River Valley, Monterey och Clarksburg. Kombinationen av svalare kustnära vingårdar och varmare inlandslägen ger en balans mellan frisk syra och mogen frukt. Druvorna skördas vid optimal mognad och vinifieras med fokus på att skapa en fruktig och tillgänglig stil. En del av vinet lagras på ekfat, vilket bidrar med subtila kryddtoner och ökad komplexitet utan att dominera frukten.

Doft/Smak: Doften är generös och inbjudande med inslag av mogna röda körsbär, hallon och röda plommon tillsammans med kryddigatoner och vanilj. Smaken är mjuk och medelfyllig med silkeslena tanniner, frisk syra och nyanser av körsbär, tranbär, jordgubbar och kryddor. Fatlagringen bidrar med eleganta inslag av vanilj, kryddnejlika och en lätt rostad ton. Avslutet är balanserat, fruktigt och elegant med klassisk kalifornisk Pinot Noir-karaktär.

Passar till: Vinet passar utmärkt till grillad kyckling, anka, fläskkött, kalv, lax och tonfisk. Det fungerar även mycket väl till svamprätter, charkuterier, mildare ostar och pastarätter med svamp eller tomatbaserade såser. Den mjuka strukturen och den friska frukten gör det till ett mycket mångsidigt matvin.

Om producenten

Familjen Bogle har varit jordbrukare i Clarksburg, Lodi sedan mitten av 1800-talet. Sex generationer Bogle har brukat jordarna här. I dryga hundra år odlade man betor och majs.

Man började med tiden intressera sig för grödor som man inte behövde plantera om varje år. Vinstockar började planteras 1968. Tio år senare stod familjens vineri klart och produktionen började i blygsam skala. Idag uppgår familjen Bogle´s vingårdar till över 1200 acres i Deltaregionen och det är syskonen Warren, Jody och Ryan som driver det hela. Familjen arbetar hårt med vingårdsarbetet för att nå hög kavlitet på sina druvor och därmed göra bättre och bättre viner, vilket är ett ständigt mål. Med start 2008 arbetar Bogle med att minska sina utsläpp. Bogle är certifierade sustainable och de betalar bonus till sina kontrakterade druvodlare som även de jobbar likadant. Chefsvinmakaren på Bogle är Eric Aafedt som började hos Bogle 1994. Han blev vinmakare år 2000 och har sedan avancerat till ansvarig. Numera finns ytterligare en vinmakare anställd, Dana Stemmler.

Sedan 2011 har Bogle solpaneler installerade och man planerar att bygga ett vindkraftverk på sina ägor och därmed bli det första vineriet som har ett eget sådant.