Rött vin

Liquid Farm SBC Pinot Noir 2024



Liquid Farm

Pris 599 kr
nr 7541501 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Sta. Rita Hills

Druvor pinot noir

Alk. halt 13%

Skörd / Vinifikation: Druvorna kommer från de fem vingårdarna Fiddlestix (32 %), Spear (28 %), Pali (23 %), La Rinconada (14 %) och Radian (3 %) i svala Sta. Rita Hills. Druvorna skördas vid relativt låg mognadsgrad för att bevara friskhet och elegans. Jäsningen sker med naturlig jäst och 10 % hela druvklasar. Under jäsningen trycks skalmassan ned två gånger dagligen för varsam extraktion. Vinet lagras därefter i 10 månader på franska ekfat, varav 5 % nya och 95 % neutrala, för att framhäva druvans rena frukt och ursprungstypiska karaktär.

Smak: Elegant och nyanserat med toner av hallonkonfekt, röda plommon, körsbär och kanderade violer. Inslag av kryddnejlika, sandelträ och subtila örtiga nyanser ger komplexitet. Smaken är frisk och balanserad med finstämda tanniner, saftig röd frukt och en lång, elegant avslutning.

Passar till: Utmärkt till ankbröst, viltfågel, hjort och grillat fläskkött. Passar även till koreansk BBQ, svamprätter och lättare kötträtter med örter. Vinets friska syra och eleganta struktur gör det särskilt matvänligt.

Om producenten

Liquid Farm grundades 2009 av Jeff Nelson som har lång erfarenhet i vinbranschen. Han har jobbat i bland annat Champagne och Bourgogne. Vinmakaren är James Sparks som har jobbat med Jeff sedan starten 2009. Vingården är belägen i Santa Barbara County i Kalifornien med stor tonvikt på AVA:n Sta. Rita Hills som är en av de kallare odlingszonerna där klimat och jordmånen ger högt syrainnehåll och bra mineralitet. Deras filosofi är inspirerat av gamla världen alltså med mer fokus på ”terroir” och begränsad användning av ek.