



Rött vin

Brewer-Clifton SRH PN 2022

Brewer-Clifton

Pris 599 kr

nr 7537101 - 750 ml

Ursprung Sta. Rita Hills

Druvor pinot noir

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation: Alla vingårdar vinmakas på samma sätt och det som skiljer dem åt är respektive vingårds terroir. Druvorna till detta vin kommer från vingårdarna Machado, 3D och Hapgood.

Machado gränsar till Clos Pepe och Kessler Haak i norra delen av Sta. Rita Hills. Jordmånen är sandig lera och den är planterad med Mount Eden och Merry Edwards klonen. 3D har en jordmån som är mest sand. Merparten av vingården är planterad med Chardonnay. En lite del är planterad med klonerna Swan, Pommard och 667. Hapgood har en något rikare lössjord och är planterad med Merry Edwards klonen. Merparten av frukten har jäst med sina stjälgar. Som alla Gregs viner är det lagrat i äldre franska fat.

Smakbeskrivning: Stor doft av lakrits, granatäpple och torkade körsbär, smaken följer doften men även en tydlig ton av kakao, väldigt fylligt och stort vin med lång eftersmak.

Passar: Kalv, fläsk, kyckling eller svamprätter.

Om producenten

Greg har gjort vin i dryga 30 år i Sta Rita Hills, en AVA som han var med att definiera/avgränsa 2001. Det är en exceptionell och extrem AVA, tillhör en av de kallaste på jorden och med flest soltimmar. Den maritima influensen är påtaglig i klimatet och jordmånen. Greg förvaltar tre olika vinhus, Brewer-Clifton grundat 1996 med ursprungspartner Steve Clifton, Diatom grundat 2005 och Ex post Facto grundat 2016. Allt finns nu för tiden i Jacksson Family vinportfölj, vilket gör att han kan fokusera på att göra fantastiska viner och hålla trollbindande provningar. Greg gör transparanta, ärliga och distinkta viner, alla individualistiska och det är en följd av att han strävar efter att ta bort sin vinmakarsignatur och låter vingården vara uttrycket. Han förklarar att det är hela teamets hängivenhet och arbete som märks i vinet, inte bara hans. Mästare av ord och jämförelser beskriver han sitt förvaltande av druvor på följande sätt. Min vinmakning är att jämföra med matlagning där proteinet varsamt lagas "on the bone" och från nos till svans. Han syftar till att hela klasen används – allt är redan förberett av naturen. Fruktheten i Sta Rita Hills är så dominant och friskheten så närvarande att vinet mår bra av att balanseras och stramas upp med ett "korsett" av stjälgar. Detta hjälper till att framhäva och accentuera de vackra formerna och linjerna, som annars hade varit svårare att urskilja, och ger vinet en mer sammansatt karaktär. Dessutom gör det vinet mer lagringsdugligt. Hans viner utvecklas med grace och har förbluffat många som fått möjlighet att uppleva utvecklingen. Greg använder bara neutral ek och ståltank i sin produktion.