

Rött vin



Elk Cove La Bohème PN 2022

Elk Cove

Pris 599 kr

nr 7006701 - 750 ml

Ursprung Oregon Willamette Valley**Druvor** pinot noir**Alk. halt** 14.2%

Skörd/vinifikation Trots ett oväntat snöfall den 11 april, vilket var den senaste betydande snön i regionen sedan 1942, var vinrankorna skyddade och frostskaadorna begränsades till en mindre skörd på Clay Court Vineyard. Andra vingårdslägen levererade en fantastisk frukt som noggrant gallrades för att förbättra intensiteten och främja mognaden. De varma dagarna i augusti och september, tillsammans med de svala nätterna, gav vinerna en fin varietal karaktär. Med soliga oktoberdagar nådde druvorna perfekt mognad och sockerhalt. Skörden började i slutet av september och var som intensivast under två veckor i oktober, vilket resulterade i en årgång med en imponerande fruktighet och komplexitet.

Frukt från La Bohème Vineyard fermenteras i små, temperaturkontrollerade ståltankar och genomgår en två gånger daglig manuell nedtryckning av skalhattarna. Vinet får sedan vila i tio månader på fransk ek. Vårt vinmakeri-team väljer sedan de allra bästa faten som representerar den silkeslena, fylliga smakprofilen som exemplifierar La Bohème Pinot Noir. Med en vinålder på 36 år erbjuder detta vin en rik och komplex smakupplevelse.

Smakbeskrivning Det röda draperiet har en enorm lyster och är tätt vävd med dofter av körsbär, hallon och röda vinbär. Bakom finns ett hemligt, nästan andligt rum med rökelse, myrra, rosenolja och dyra träslag. Smaken är packad med ren, rik, röd frukt som via rosor går över i en komplex kryddighet. Vinet är silkigt med polerad tanninstruktur och med en bärande friskhet. En skönhet som likt andra mästerverk, oavsett kategori, berör.

Passar till Vinet föredrar sällskap med fågel eller kött. Asiatiskt, indiskt, mexikanskt och klassiska kombinationer för pinot. Strimlat nötkött i grädd och mycket dijonsenap framhäver vinets hallontoner. Vaktel som är späckad med chorizo, eller om chorizo används som smaksättning i en gryta, framhäver vinets sötma. Även chipotle i maten har samma effekt. Lamm med myntasallad eller indisk stil smaksatt med limepickle. Anka med kryddig plommonsås. Fläsk eller kyckling med sesamdressing. Vill du servera vinet till småplock är manzanilla oliver, dolce amore och hårdost gjord på getmjölk bästa kompisar.

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.