Saurwein OM Pinot Noir

Rødvin / Sør-Afrika / Cape South Coast



Produsent: Jessica Saurwein
Årgang: 2021
Land: Sør-Afrika
Distrikt: Cape South Coast
Område: Hemel-en-Aarde Ridge
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 423.88 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 529.9,-
EDP nr. : 9069312
SAP nr. : 9069312
Vinmonopol nr. : 11101401

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:< 3
Alkohol:13,5 %

Om produsenten

Med en lang familie-historie som vinmakere valgte Jessica Saurwein å følge de samme fotsporene som hennes forfedre. Etter å ha jobbet lokalt, i Sør-Afrika, og internasjonalt som vinmaker assistent fullførte Jessica vinmaker- og ønologi eksamen ved Stellenbosch University. Til å begynne med arbeidet Jessica med salg og markedsføring. Samtidig arbeidet hun i diverse vinkjellere. Hun fant veien tilbake til å lage vin ved å starte sin egen produksjon på deltid i 2015. I Oktober 2017 valgte Jessica å gå inn som fulltids vinmaker under sitt egen vinmerke «Saurwein». I dag fokuserer hun på å lage vin på sine to favoritt-druer, Pinot noir og Riesling. Jessica lager totalt tre viner; to Pinot Noir-viner (NOM & OM) og en Riesling (CHI).
Alle etikettene er malt av den sørafrikanske kunstneren Isabella Kuijers, og malerienes tema baserer seg på den naturlige floraen og faunaen som omgir hver vinmark.
Vinmarkene til Saurwein befinner seg i regionen Hemel-en-Aarde (Himmel-og-Jord) og Elgin. Den mest anerkjente vinmarken til Saurwein er den flotte Kaaimansgat i Elandskloof Valley. Her dyrkes det Pinot Noir som primært går til vinen NOM.
Forkortelsene på vinene referer til universelle energier og naturguder som beskriver innholdet i flasken.

Mer om vinen

Fra Hemel-en-Aarde Ridge i Walker Bay. Granitt og leire.

Vinifikasjon

Fra Hemel-en-Aarde Ridge i Walker Bay. Første årgangen. Granitt og leire. Pinot Noir clones 115 og 667.Håndplukkede druer. Spontan fermentert. 10 måneder på fat, hvorav 25% nye. 4 fat produsert.

Smaksbeskrivelse

God frukt, kompleks, ren og rik med røde bær og mineraler. Lang.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com