

Stolpman Vineyards Combe Trousseau Pet Nat

Perlende vin / USA / California

Produsent: [Stolpman Vineyards](#)

Årgang: 2020

Land: USA

Distrikt: California

Område: -

Drue: 100% trousseau (merenzao)

Veil. pris horeca: 399.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 499.9,-

EDP nr. : 4927273

SAP nr. : 9055064

Vinmonopol nr. : 8095701

Innhold:

Syre:6.3

Sukker:< 3

Alkohol:11 %



Om produsenten

For rundt 20 år siden oppdaget Thomas Stolpman det han mente at kunne være den beste samlingen med vinmarker i verden. Gjemt blant toppene i Californias Central Coast, beliggende på kalkstein og uhindret tilgang til de kjølige vindene fra Stillehavet, spesielt godt egnet til å dyrke syrah og roussanne. Med et ønske om å bevare naturen jobber Stolpman med biodynamiske prinsipper, «dry farming» og et fast team som kjenner vinmarkene. I dag drives vingården av sønnen Peter og hans kone Jessica.

Det er kalksteinen i Stolpman vinmarker som gjør dem så spesielle, og gir dem friskhet og kompleksitet. Hele vingården er plantet på tre store kalksteinsrygger i Santa Ynez Valley i Santa Barbara County, noe som er en sjeldenhet i California. Men det er ikke bare kalksteinen som gir vinene deres unike karakter. Peter Stolpman mener selv at det er «dry farming» som bidrar til å bringe frem mineraliteten i vinene, ettersom dette har tvunget vinplantene til å utvikle dype røtter, og dermed i dag produserer druemateriale av topp kvalitet.

Stolpman kan med stolthet si at de har kommet dit de er i dag på grunn av sine ansatte. For å sikre seg de beste menneskene har Stolpman i samarbeid med vinnmaker Sashi Moorman laget vinen «La Cuadrilla», som skal bidra til læring og vekke en følelse av eierskap hos de ansatte ved at det her er de ansatte som har ansvar for all vitikultur og vinifisering.

Stolpman har som mål å lage komplekse og finessepregede viner hvor mineraliteten får skinne og bidra til eleganse. Vinene er spontanfermentert og laget med minimal intervensjon. Rundt 60 prosent av druene er syrah, mens de resterende er ulike Rhône-varianter og noen rariteter.

Vinifikasjon

Delvis fermentert på ståltank. Fermenteringen avsluttes i flasken. Klassisk PetNat metode.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp rød. Ung og fint kremet, preg av røde bær og urter, god lengde. Aroma med preg av røde bær og urter, innslag av blomst.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Fisk