

Seabold Cellars Eden Rift Vineyard Pinot Noir

Rødvin / USA / California

Produsent: **Seabold Cellars**

Årgang: 2019

Land: USA

Distrikt: California

Område: Carmel Valley

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 351.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 439.9,-

EDP nr. : 9070236

SAP nr. : 9070236

Vinmonopol nr. : 13484001

Innhold:

Syre:6.6

Sukker:< 3

Alkohol:13,6 %



Om produsenten

Seabold Cellars ble etablert i Monterey Bay-regionen i troen på at organiske og bærekraftige vingårder med kjølig klima er det perfekte grunnlaget for å produsere balanserte, ikke-intervensjonistiske viner.

En innfødt i New Orleans, vinmaker Chris Miller jobbet gjennom college på restauranter, og ble forelsket i mat og vin. Etter endt utdanning flyttet han til Seattle for å studere vin på den legendariske Canlis Restaurant, og tilbrakte all sin fritid med å jobbe med innhøsting og i forskjellige kjellere i Walla Walla, og laget sin første vin i 2006.

I 2008 flyttet Chris til Los Angeles for å drive vinprogrammet på Wolfgang Pucks flaggskiprestaurant, Spago Beverly Hills. Han visste allerede at vinproduksjon ville være hans ultimate kall, og arbeidet med høsting i Sta. Rita Hills under Greg Brewer ved Brewer-Clifton, Diatom og Melville. Etter 20 år i restauranter (og et Master Sommelier-diplom), byttet han endelig på heltid, og byttet dressen og slipset mot jeans og støvler.

Chris produserer vin under tre forskjellige etiketter. Seabold Cellars fokuserer på vingårder: stedsspesifikke Burgundy- og Rhône-varianter, sett gjennom en California-linse. BOLD Wine Co. fokuserer på varianter: regionale representasjoner og et sted hvor nye vingårder og druer «prøver» for å være en del av Seabold Cellars. Adroit-initiativet er for 'alle eksperimentene som fungerte', enten det er samgjæring, karbonholdige gjæringer, musserende viner, mindre kjente druesorter... Det er det nærmeste Chris har en hobby, så det er målrettet litt vagt på detaljene

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Fermentert med 65% hele klaser. Spontan fermentering med natur gjær på ståltank. Lagret 15 måneder på brukte fat. Tappet ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Ung og saftig, mørke og røde bær og urter, innslag av fat, lang.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Fisk