

The Paring Santa Barbara County Pinot Noir

Rødvin / USA / California

Produsent: **The Paring**
Årgang: 2018
Land: USA
Distrikt: California
Område: Santa Barbara County
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 279.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 349.9,-
EDP nr. : 9069875
SAP nr. : 9069875
Vinmonopol nr. : 13317001

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:< 3
Alkohol:13,2 %



Om produsenten

Historien til The Paring begynner med vinmakeren Matt Dees og to av Santa Barbaras Countys mest anerkjente vingårder, JONATA og The Hilt. Matt Dees og The Paring bruker druer fra vinmarkene til JONATA og The Hilt som enten stammer fra for unge vinplanter eller druer som ikke «passer» inn i deres egne vinstiler. Vinmarkene som druene stammer fra er primært Santa Barbara regionene: Ballard Canyon, Sta. Rita Hills og Santa Maria Valley.

The Paring er anerkjent for å lage sine egne regler når det kommer til vinmakingen. Selv om druene ikke kan brukes til de mer anerkjente vinene til JONATA og The Hilt er fortsatt druene av utrolig flott kvalitet. Matt Dees nyter friheten han har under sin egen etikett og elsker å eksperimentere.

«Paring Red» og «Paring Sauvignon Blanc» utforsker forskjellige blandingsmuligheter der eksperimentering med sted og varianter er nøkkelen; unike vingårder er selektert og dyrket etter The Parings strenge standarder, vinpartier blandes og eldes sammen for å oppnå balanse og glede. «Paring Pinot Noir», «Rosé of Pinot Noir», Chardonnay og Syrah vinene utforsker forskjellige stiler og vingårder; fra presise og komplekse Chardonnay og Pinot Noir fra Sta. Rita Hills og Santa Maria Valley til den deilige, rike og allsidige Syrah fra Ballard Canyon. The Paring og deres viner er gledelig «juice». De gjør sitt ytterste for å finne en balanse mellom volum og tekstur som er direkte resultater av både den vakre Santa Barbara-solen og kjølig havvind.

Vinifisering

Spontanfermentert, lagret på franske eikefat (35% nye og 65% gamle) i 11 måneder.

Smaksbeskrivelse

Dyp blåbær. Fokusert og sval aroma av mørke og røde bær, urter og krydder, overtoner av blomst. Ung og saftig, preg av mørke og røde bær og urter, innslag av fat, god lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Fisk