

# Vinoplevelser

## Flowers Pinot Noir Sea, 3/4 ltr.

Huneus Vintners, Seaview



I 1990 valgte Walt og Joan Flowers at realisere deres planteskole i Pennsylvania for forfølge drømmen om at starte eget vineri i Californien. Beslutningen havde været længe undervejs, og ægteparret havde rejst såvel Napa Valley som Sonoma Coast tyndt, før de slutteligt valgte 130 ha jord i den nordlige del af Sonoma Coast. 13 ha blev hurtigt tilplantet med Pinot Noir og Chardonnay - druesorter, der nærmest synes ideelle til det kølige mikroklima i 340 - 420 meters højde. I 1997 satsede familien yderligere, da de valgte at bygge et nyt stort vineri, hvor al vinen skulle transporteres rundt via tyngdekraft og ikke som normalt via pumper. Umiddelbart efter at vineriet var færdigbygget, kontaktede en deres naboer dem for at høre, om de også kunne være interessede i at købe hans 132 ha jord, der lå i umiddelbar forlængelse af deres nuværende 130 ha vinmarker og havde den fordel, at der var to højdedrag i henholdvist 420 og 570 meters højde. Selv om det på ingen måder var en planlagt investering, var fristelsen ganske enkelt for stor, så vineriet tæller derfor i dag ikke mindre end 162 ha, hvoraf de 32 er udlagt til vinmarker. Ud over Flowers' Sonoma Coast Pinot Noir, som er husets signaturvin, laves der også forskellige prestige cuvées, heraf flere som enkeltmarksvine. Sea View er Flowers' absolut højeste og køligst beliggende vinmark. I løbet af dagen trænger der en kølig tåge ind fra Stillehavet, hvilket er med til at forlænge modningen af druerne og dermed også øge vinens kompleksitet. Vinmarken er på nær 0,7 ha Pinot Meunier udelukkende tilplantet med Pinot Noir.

**Leverandør**  
Huneus Vintners

**Land**  
USA

**Område**  
Californien

**Underområde**  
Sonoma Coast

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Pinot Noir

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Pinot Noir

**Serveringsforslag**  
Vildt  
Oste - milde

**Vinifikation**  
Den alkoholiske gæring finder sted som spontangæring på ståltanke, hvor de hele klasser lægges i, og temperaturen stabiliseres ved 26-28 grader. Der foretages dagligt punch downs, inden mosten lægges på franske egetræsfade sammen med bærmen, der fungerer som næring for mælkesyrebakterierne og gør det muligt at gennemføre en fuldstændig malolaktisk gæring. Vinen forbliver på fad i 16 måneder, før assemblagen foretages, og vinen tappes på flaske og frigives til salg.

**Smagekommentarer**  
Duften har toner af skovbund, brombær, hindbær, blomster, mørke kirsebær og egetræ. Smagen har en rigtig god balance mellem fylde, syre, de fine tanniner og den udtalte frugt.



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN