

Vinoplevelser

2013 Seresin Pinot Noir Leah

Seresin Estate Limited, Leah



Seresinnavnet har for mange år siden slået sig fast i filmbranchen, så filmproducent Michael Seresin, der bl.a. har film som *Midnight Express*, *Fame* og *Harry Potter* bag sig, fandt det også på tide at markere sig på vinfronten.

Og det har ikke været et dårligt valg..... Den internationale vinpresse har rost Seresin Estate til skyerne - og dette ikke uden grund. Seresins betagende hvide og røde vine har simpelthen sat New Zealands Marlborough-distrikt på verdenskortet.

Seresin Estate ligger i New Zealands bedste vinområde, Marlborough, på den nordlige spids af South Island. På trods af det maritime klima har den brede flodsænkning udmærket sig ved at være nærmest ideel til vindyrkning. Den meget porøse jordbund med et højt indhold af grus giver perfekte dræningsforhold, hvilket er nødvendigt i det til tider temmelig regnfulde klima. Store sten på jordoverfladen reflekterer endvidere solens stråler og holder derved på varmen i Marlboroughs kølige og klare sommernætter.

Vingården er en af de mest moderne på New Zealand. Bygningerne er opført i flere niveauer, så druerne ankommer i det øverste niveau og ender i flasker på det nederste niveau. Vinen skal ved hjælp af tyngdeloven kunne løbe frit, så brug af pumpemaskiner ikke er nødvendigt. "Disse stjæler for mange smagskomponenter" siger husets winemaker.

Alle druerne på Seresin Estate dyrkes biodynamisk, og selv om phylloxera har været et stort problem i regionen, er det ikke alle Seresins vinstokke, der er podet på amerikanske rødder.

Seresin Estates etiketter er et kapitel for sig selv. Menneskets basale værktøj er hånden, og det er netop den, der pryder forsidesetiketterne på husets vinserie. Ingen ord, kun symbolet på styrke, dyrket af jorden og vejen.

Druerne til Pinot Noir Leah kommer fra i alt 15 små parceller, fordelt over de tre vinmarker Raupo Creek, Tatou Wineyard og Home Wineyard.

Leverandør
Seresin Estate Limited

Land
New Zealand

Område
Marlborough

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Pinot Noir

Dyrkning
Biodynamiske Druer

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Lyst kød
Oste - milde
Fjerkræ

Vinifikation
Når druerne ankommer til vineriet, bliver de afstillet og sorteret grundigt, før de presses nænsomt. Mosten gæres ud i ståltanke i 6 dage, hvor hatten af skaller dagligt roteres rundt i mosten. Efter endt gæring har vinen fortsat skindkontakt i to uger, inden den lægges på fade i 10-11 måneder.

Smagekommentarer
Duften er fyldt med nuancer af kirsebær, hindbær, læder og krydderier. Smagen er elegant med masser af umiddelbar frugt, fine tanniner og et let strejf af egetræ.

Alkohol
14,00%

Protype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN