

KUTCH FALSTAFF VINEYARD PINOT NOIR

Årgång 2018

Art. nr 1031213

Pris 599 kr

Storlek 750 ml

Producent Kutch Wines

Ursprung Sonoma Coast, USA

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Elegant kryddig doft med stor finess, inslag av vildhallon, blåbär, rosor, örtekryddor och mineral. Nyanserad, kryddig smak med eleganta tanniner, inslag av mörka körsbär, vildhallon, tranbär och lagerblad.

Tillverkning 100% hela druvklasar användes. Inledningsvis fick druvorna macerera i 3 dagar i öppna, små, rostfria stältankar innan alkoholjäsningen startade enbart med hjälp av den naturliga jästen. Nedtryckning av skalmassan gjordes regelbundet genom att den trampades ner manuellt för att på så vis få en mjukare extraktion av färg och tanniner. Efter avslutad jäsning flyttades vinet över till franska ekfat för lagring. All förflyttning av druvor och vin sker med hjälp av gravitation.

Lagring Vinet har lagrats i 12 månader på neutrala ekfat och har även genomgått den malolaktiska jäsningen naturligt under den perioden. Inga nya fat har använts. Ingen klarning eller filtrering genomfördes innan buteljeringen.

Passar till Rätter av fågel, fläsk- eller lammkött.



Om producenten

Som välbetald mäklare på Nasdaqbörsen i New York under tolv år hade Jamie Kutch möjlighet att prova många fantastiska viner. Hans resa från intresserad vindrickare till en av Kaliforniens mest hyllade vinmakare är en framgångssaga utan motstycke. Efter att ha smakat en Pinot Noir från den berömda firman Kosta-Browne skickade han ett mail till delägaren Michael Browne som gav honom chansen att få jobba i vineriet och lära sig grunderna.

Det gav mersmak och Jamie och hans flickvän och kompanjon Kristen Green lämnade storstadsstressen och flyttade till Kalifornien för att satsa på vinbranschen. Första årgången var 2005 och bestod bland annat av en liten laddning fyllig och mycket alkoholrik Pinot Noir i en stil som på alla sätt skiljer sig från de viner han skapar idag tillsammans med vinmakaren Joanna Welles i vineriet i Sonoma. Jamie Kutch har ingen formell utbildning i vinmakande men har fått hjälp och inspiration längs vägen av framstående odlare och vinmakare, bland annat Aubert de Villaine på Domaine de la Romanée Conti.

Trots bristen på formell kompetens är Jamie idag en av de mest hyllade producenterna i Kalifornien av främst Pinot Noir men även Chardonnay. Jamie Kutch äger inga vingårdar utan köper druvor från de allra främsta lägena och odlarna. Hans högklassiga instegsvin Sonoma Coast Pinot Noir hämtar druvor från flera vingårdar, men han gör också fem röda vingårdsviner där McDougall Ranch, Bohan Vineyard och Falstaff Vineyard är de mest kända.

Strikt urval av svala vingårdslägen, tidig skörd, jäsning i hela klasar och lagring i äldre, neutrala franska ekfat, ger viner med utsökt balans och finess. Stjälkarna har genom åren spelat en allt större roll i Jamie Kutch viner. De tjänar inte bara som en antioxidant utan ger också struktur och kraft och lyfter doft och smak på samma sätt som en nypa salt lyfter en maträtt. Vinerna från Kutch Wines är slanka men sprängfyllda med karaktär av druvornas växtplats och med en förfining som leder tankarna till de största förebilderna i Bourgogne.