



# Pooley Coinda Vale Pinot Noir

**Årgång** 2023

**Art. nr** 9206101

**Pris** 575 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Pooley Wines

**Ursprung** Tasmanien, Australien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Pinot Noir

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Karaktär** Elegant och relativt mörkfruktigt vin med toner av skogsbär, hallon och körsbär. Ekfatet bidrar med lätt kryddig komplexitet som balanseras väl av frukt, pigg syra och välintegrerade tanniner.

**Tillverkning** 85% av druvorna avstjälkades och 15% lämnades som hela klasar. Druvorna krossades och musten fick sedan vildjäsa i ståltankar. Jäsning och påföljande maceration varade i 24 dagar innan vinet rackades över på ekfat för vidare lagring.

**Lagring** Vinet lagrades 10 månader på franska ekfat om 225 liter, där 30% var nya. Ingen filtrering gjordes innan slutlig buteljering.

**Passar till** Perfekt till fågel i alla dess former, gärna en krämig pasta med ankragu.

## Om producenten

Sedan 1985 har familjen Pooley odlat druvor och producerat vin i Coal River Valley på södra Tasmanien. I dag är det den tredje generationen som driver arbetet framåt, med syskonen Matt och Anna Pooley i spetsen. Att göra eleganta svalklimatsviner som speglar sin växtplats har alltid varit fokus hos Pooley, och en hållbarhetsfilosofi baserad på modernt och miljövänligt vingårdsarbete har sedan länge utarbetats. Som en positiv konsekvens av detta blev man som första tasmanska vineri hållbarhetscertifierade. Även i vineriet präglas arbetet av respekt för vingårdar och miljö och Anna som är vinmakare har som filosofi att arbeta med så minimal påverkan som möjligt. Hon säger själv att målsättningen är att buteljera essensen av vingården, och att därigenom fånga den intensitet, fräschör och elegans som tasmanska viner kommit att bli kända för. Detta inte minst genom producenter som Pooley.

