



Burn Cottage Moonlight Race Pinot Noir

Årgång 2022

Art. nr 91274

Pris 429 kr

Storlek 750 ml

Producent Sauvage Family Vineyards

Ursprung Central Otago, Nya Zeeland

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Ett uttrycksfullt vin med smak av röda körsbär och plommon samt kryddiga toner och ett örtigt stråk.

Tillverkning 7 % av druvorna behölls som hela klasar och resten avstjälkades efter sortering för hand. Jäsningen och macerationen varade i 17 dagar.

Lagring Vinet lagrades i franska ekfat från Damy, Mercurey och Sylvain. 22 % av ekfaten var nya.

Passar till Servera till rätter av fågel och fisk eller smakrika vegetariska rätter.

Information 168 flaskor lanseras på Systembolagets tillfälliga hylla den 1 november.

Om producenten

Idag är Burn Cottage en 28 hektar stor egendom i världens sydligaste vinregion, Central Otago, som ligger på Nya Zeeland sydö. När det äkta paret Marquis och Dianne Sauvage först hörde talas om egendomen bodde de i Australien, men drömde om att starta en egen vingård. De besökte därför flera vinregioner på Nya Zeeland och slogs både av Central Otagos extraordinära skönhet och av regionens viner. Platsen var mycket eftertraktad i regionen, dels på grund av att sitt insynsskyddade läge och dels eftersom den är omgiven stora kullar som ger lå från både sydliga och nordliga vindar, men så långt tillbaka som man kunde minnas hade platsen då använts som betesmark för får.

2002 tog familjen Sauvage tog över den 24 hektar stora egendomen, övertygade om att platsen skulle passa utmärkt för vinframställning. Marquis Sauvage kontaktade Ted Lemon, ägare och vinmakare på den mytomspynna kaliforniska vinfirman Littorai, för att få hans hjälp att omvandla de forna betesmarkerna till vingårdar. 2003 planterade de sina första pinot noir-rankor. Idag är de ekologiskt certifierade av BioGro och de har redan från början odlat sina vingårdar enligt biodynamiska principer, enligt Ted Lemons rekommendationer. Idag är egendomen ett blandjordbruk, med tio hektar vingårdar, boskap, höns, bikuper, olivlundar och naturlig nyzeeländsk flora och fauna. Biodynamisk mångfald är en av Burn Cottages hörnstenar. Förutom pinot noir odlar Burn Cottage mindre volymer av gröner veltliner och riesling.

I vinkällaren är arbetet minimalistiskt med syfte att låta platsen och frukten tala för sig själva. Endast en liten mängd svavel används och så långt det är möjligt undviks alla tillsatser. Endast den naturliga jästen används och filtrering undviks. Principen är att vinet ska få utvecklas naturligt, utan för mycket handpåläggning.

