



Pearl Morissette Irrévérance

Årgång 2018

Art. nr 55666

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Pearl Morissette

Ursprung Niagara Peninsula, Kanada

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Gewurztraminer 40%, Riesling 35%,
Chardonnay 25%

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Komplex och intressant vin där de olika druvsorterna på samma gång får lysa igenom med sin egen karaktär samtidigt som de finner harmoni. Gewurztraminer inleder med tydligt florala och kryddiga toner, chardonnay följer med äppelfrukt och fyllighet och riesling ger en hög fräschör och textur från den skalmacererade delen. LÅngt och komplext avslut.

Tillverkning De olika druvsorterna vinifierades efter sortering separat. Chardonnay-musten jäste i stora franska ekfat och rieslingen på stora ekfat och ståltank. Delar av gewurztraminern fick samjäsa med riesling på amfora i 6 månader, där rieslingdruvorna behölls med skalén. Resterande del av gewurztraminern var skördade med ädelröta och jäste på stora franska fat. Endast den naturligt förekommande jästen användes.

Lagring Vinerna lagrades separat i 12 månader i sina repsektive jäsningskärl innan den slutliga blenden gjordes. Därefter fick vinet harmoniera i ytterligare 12 månader i en blandning av betongtankar och stora franska fat innan det buteljerades utan klarifiering och filtrering.

Information I den kanadensiska staden Jordan på Niagara Peninsula har Pearl Morissette haft sitt fäste sedan 2007. Egendomen drivs av vinmakaren François Morissette och investeraren Mel Pearl och omfattar lite drygt 11 hektar med vingårdar. I vingården utförs allt arbete enligt ekologiska principer, även om François valt att inte certifiera sig. Idén är att terroir uttrycks bäst i vinerna om jorden mår bra, och för att jorden ska må bra krävs att de organismer som lever i den inte förgiftas med bekämpningsmedel. I vinframställningen arbetar François med en stor uppsättning olika jäsnings- och lagringskärl, alltifrån ekfat i olika storlekar och åldrar, till cementtankar och ägg, allt för att varje vin ska få så stor chans som möjligt att uttrycka sin egen personlighet. VQA står för Vintners Quality Alliance, och är den kanadensiska motsvarigheten till exempelvis kvalitets- och ursprungsmärkningarna AOP i Frankrike och DOC i Italien.



Om producenten

2007 grundade den kanadensiska vinmakaren François Morissette tillsammans med investeraren Mel Pearl egendomen Pearl Morissette i Niagara Peninsula. Idag omfattar egendomen 11 hektar och i vingården utförs allt arbete enligt ekologiska principer. Idén är att terroir uttrycks bäst i vinerna om jorden mår bra, och för att jorden ska må bra krävs att de organismer som lever i den inte förgiftas med bekämpningsmedel.

I vinframställningen arbetar Pearl Morissette med en stor uppsättning olika jäsnings- och lagringskärl, alltifrån ekfat i olika storlekar och åldrar, till cementtankar och ägg. Allt för att varje vin ska få så stor chans som möjligt att uttrycka sin egen personlighet. Enbart naturlig jäst används, man utför ingen klarifiering eller filtrering och tillsätter endast mycket små mängder sulfiter. Trots det varsamma arbetet i både vingårdar och vinkällare vill de inte kalla sig för naturvinsproducenter. De menar i stället att de handlar om att följa vinet genom olika faser och med lätt hand se till att det inte svänger åt fel håll längs vägen.