

Au Bon Climat, Pinot Noir, Santa Barbara County - Kjær & Sommerfeldt Edition, 2021

Californien

Au Bon Climat

Au Bon Climat står i dag som vel nok Californiens mest legendariske producent af Chardonnay og Pinot Noir. Grundlagt i 1982 af Jim Clendenden, stærkt inspireret af hans store kærlighed til Bourgogne. Santa Barbara County var intet dengang, men Clendenden skabte nærmest ene mand områdets renommé som et sted, hvor der kunne laves verdensklasse Chardonnay og Pinot Noir især. Clendenden stod fast igennem hele 90'erne og 00'erne, hvor især Robert Parker dikterede tungere og mere koncentrerede vine. Clendenden blev ved med at lave sine elegante og terroir-drevne vine, kraftigt inspireret af hans elskede Bourgogne.

Vinen

Efter lang tids overtalelse, er det endelig lykkedes os at overtale en Californiens mest legendariske producenter til at lave vores helt egen Pinot Noir fra Santa Barbara County. Det skulle ikke bare være endnu en god californisk Pinot Noir, men noget særligt fra nogle af de bedste vinmarker i området. Druerne kommer fra nogle af de bedste marker – Bien Nacido, Los Alamos og Runway Vineyard. Efter gæring er vinen lagret 14 måneder i en blanding af et til tre år gamle franske egetræsfade.

Helt klassisk for Au Bon Climat, så henter vinen inspiration fra de bedste producenter i Bourgogne og udtrykker samtidig det koldklimatiske terroir her i Santa Barbara County. Vinen har kompleks og utrolig charmerende aroma pakket med nuancer af fine røde bær, lakrids, hyben, appelsinskal, asiatiske krydderier og giver et let indtryk fra fadet. På tungen er vinen silkeblød, pakket med let krydret rød frugt og letløbende, som kun stor Pinot Noir kan være. Alt det, vi elsker ved den drue!

Nyd Au Bon Climat Pinot Noir til grillet eller stegt kylling med svampe, al slags fjerkræ, svinekød, kalv eller serveret let afkølet til stegt fisk med svampe og urter. Vinen bør serveres ved 13-14 grader i de største Bourgogneglas og kan gemmes op til 15 år fra høståret.

Vinifikation:

Efter gæring er vinen lagret 14 måneder i en blanding af et til tre år gamle franske egetræsfade.

Smagenoter:

Klassisk Au Bon Climat Pinot Noir, der henter inspiration fra de bedste Bourgogne-producenter. Vinen er skabt særligt til Kjær & Sommerfeldt med druer fra de bedste marker.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Okse, Gris

Rating:

2021

Din Vin Guide

90 Point



Fakta

Varenr.:	1025184
Område:	USA, Californien, Santa Barbara County
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Op til 15 år fra høståret.
Web:	aubonclimat.com/