

Kumeu River, Hunting Hill Pinot Noir 2019

Producent: Kumeu River

Geografi: Fra Kumeu by, nær Auckland, New Zealand.

Årgang: 2019

Klassificering: Single Vineyard

Normalpris: 299,-

Medlemspris: 265,-

Så rykker vi for første gang i Pinot Box regi østover og kigger mod New Zealand. Som man måske allerede ved har New Zealand bredt set rigtig gode forhold for druer der trives bedst i et forholdsvis køligt klima. De 10 vinregioner i NZ er godt spredt ud, faktisk over 1600 km, men generelt set nyder de godt af tætheden til Stillehavet og de kølige vinde herfra. Det er også gældende for Kumeu River der ligger nær Auckland på Nordøen og råder over 30 hektar.

Kumeu River er skabt af Brajkovich familien der immigrerede til NZ i 1937 og efter at have sparet sammen til det, købte en lille ejendom med tilhørende jord i 1944. I 80'erne begynder de at skele mod Bourgogne og især have fokus på Chardonnay. Det er også deres hvidvine der har ført dem frem i lyset, for Kumeu er kendt for at lave noget af det bedste Chardonnay udenfor Bourgogne. Men de laver altså også rigtig flot Pinot Noir og man fornemmer tydeligt at der er en seriøs familie bag, der ikke går på kompromis.



Et LILLE kort der giver en oversigt over Kumeu's marker og hvordan de ligger i forhold til gården

Lidt om vinen

Det var i 94 man valgte at øge fokus på Pinot og hertil importerede noget af det absolut bedste plantemateriale fra Bourgogne.

Michael Brajkovich er bundseriøs og ambitionen er at nå samme højder med deres Pinot som deres Chardonnay.

Man arbejder med lavt udbytte, vinen er 100% afstillet, gæret med naturligt gær, gennemgår 2 ugers maceration og ligger 11 mdr på fad

Hvordan smager det?

Næsen byder på krydret og let sød frugt drevet af fuldmodne jordbær, tranebærstøv, finsk lakrids og samtidig en løftet kølighed.

Smagen byder på juicy rød frugt, lidt sødme i frugten, men også syre og let grønbitter til at rense. Den er stadig frisk og balanceret, men lidt mere oversøisk i stilen end det I typisk har fået med Pinot Box'en.

Drik afkølet og synes man sødmen bliver for meget, så dekanter den. Så smider den det og står lidt mere kølig.

