

Arnot-Roberts, Pinot Noir, Sonoma Coast 2018

Producent: Arnot-Roberts

Geografi: Sonoma Coast, Californien, USA

Årgang: 2018

Normalpris: 419,-

Medlemspris: 360,-

Måned: November 2022

En tur over Atlanten og det til en rigtig kult-producent indenfor det kølige udtryk af Californisk vin og hvis vine nyder bred anerkendelse.

Duncan Arnot og Nathan Roberts er gamle barndomsvenner og har altid arbejdet indenfor vinens verden. Nathan kommer fra en bødker familie og laver i dag også alle de fade de bruger. Duncan arbejdede hos anerkendte producenter inden de startede deres projekt sammen i 2001. De ejer ikke marker selv, men arbejder tæt sammen med kvalitetsfokuserede bønder der alle arbejder efter biodynamiske forskrifter.

Vinen her er lavet på druer fra flere af de enkeltmarker som duoen også vinificerer for sig selv. Alle marker er beliggende i Sonoma Coast, som er en af de AVA'er i Californien der egner sig bedst til kølig vin. Sonoma Coast starter cirka 100 km nord for San Francisco og følger så kysten yderlig små 100 km op nord.

Vinmarkerne ligger både højt og ekstremt kystnært og nyder derfor godt af de kølige vinde fra Stillehavet samt en noget højere mængde nedbør end inde i landet. De forhold gør det ideelt til Chardonnay og Pinot Noir i en burgundisk stil.



Tåge præger ofte Sonoma Coast, derfor er det afgørende vinmarkerne ligger over tågegrænsen, ellers modner druerne ikke.

Lidt om vinen

Alkoholen er helt nede på 12% og vidner om at der er høstet ved grænsen af modenhed. Der presses med hele klaser, fadlagring primært på brugte fade og ingen klarering eller filterering.

Det er i den grad kølig vin der vil være sjov at smide ind i en blindsmagning. Jeg tror de fleste vil lande i Bourgne 😊

Hvordan smager det?

Levende og frisk næse med hinbær, fennikel, hvid peber, kærnemælk og salt som østers.

Den er let og elegant i munden med blød mundfølelse samt afstemt tannin og syre.

Frugten kommer først i smagen, men også ekstra lag af flintesten og skifer, dyb note af saltmandler og karl johan. Sart, fin og saftig, men brændende intens eftersmag.