

Franz Haas, Pinot Nero Schweizer 2019

Producent: Franz Haas

Geografi: Alto Adige, Italien

Årgang: 2019

Normalpris: 489,-

Medlemspris: 375,-

Måned: Marts, 2023

Så bevæger vi os op af rangstigen ☺

Hvor lillebroren i box'en er meget lige ud af flasken og nem at holde af, er der noget mere kompleksitet og nerve her.

Lavet primært på stokke der er over 40 år gamle, som også vidner om at Haas familien var nogle af foregangsbønderne til at plante Pinot Noir i Alto Adige.

Det er også interessant at nævne at allerede i 2000 reagerede Franz Haas på klimaforandringer ved at anlægge nye marker med Pinot i helt op til 1100 meters højde. Det er også de parceller der i dag er med til at sikre vinene deres kølighed og balance.

Franz Haas har eksisteret siden 1880 og i dag er det syvende generation i familien der driver det. Selvom regionen mest er kendt for deres hvidvine og Haas og laver en større række af forskellige vine, har det siden slut 90'erne været Pinot der har været deres store stolthed og det de er blevet kendt for.

Schweizer er som nævnt lavet på ret gamle stokke og ligeledes arbejder de med et meget lavt høstudbytte. 2 faktorer der bidrager til et koncentreret drueudbytte, mens jordbundsforholdene (kalk og sand) bidrager til syre og friskhed ved den endelige høst. Der gæres med naturligt gær og vinen ligger et år på franske barriques.



Franz Haas her, syvende generation der gik bort i sommeren 2022. Det var hans arbejde der virkelig satte dem på landkortet når det kom til Pinot Noir.

Hvordan smager den?

Kølig og rødfrugtet med Arla unika fløde og urter i næsen.

Syren er læskende, mundfølelsen er let svævende og slutter med et behersket tanninbid.

Åbner med skovkrat, modne hindbær, karl johan og timian. Fjerlet, kølig, løftet og lang eftersmag. Lyst, fint og elegant, men også salt, intenst og kompleks. Flot vin! Skænk et enkelt glas og dekanter resten, det åbner sig flot med luft.

Drik den til

Nogle vine drikker jo bedst for sig selv og det er i hvert fald også en mulighed her ☺

Som køkkenvin mens man laver mad eller efter måltidet.

Sådan har jeg drukket den, men vi har også kørt den til svamperisotto som fungerede rigtig godt. Der er svampe og skovbundsnoter i vinen som spiller godt til og samtidig lige tilpas syre og tannin nok til at skære igennem det "fede" i en risotto.