

# Land of Saints, Pinot Noir Central Coast, 2021

**Producent:** Land of Saint

**Geografi:** Central Coast, Californien, USA

**Årgang:** 2021

**Normalpris:** 309,-

**Medlemspris:** 270,-

**Måned:** Juli 2023

Så skal vi en tur til Californien og nærmere bestemt AVA'en Central Coast, der strækker sig over cirka 500 kilometer langs Stillehavskysten. Det er indenfor Central Coast man finder andre kendte underområder som fx Santa Barbara og Paso Robles. Land of Saints er et samarbejde mellem parret Angela og Jason Osborne samt Manuel Cuevas der hver i sær også har deres egne vinhuse. En af de fede og interessante ting ved USA som vinland og nok især Californien er, at de ikke er bundet af traditioner som i Europa. Her hersker vildskab, iværksætter ånd og tro på egne evner. Der findes et så bredt spænd af druer i Californien og ligeledes opstår der tit samarbejder som her på tværs af vinhuse og kollegaer. Der udforskes og prøves grænser af og et fint eksempel på det, er jo den kølige stil af Pinot vi ser mere og mere herfra.

Det er også tilfældet her, hvor druerne kommer fra 3 forskellige parceller med jordbunde der spænder over granit, vulkan og flodaflejring. Parcellerne er vinificeret for sig, den køligste er med 20% helklase, hvor de to andre er helt afstillet. De ligger 11 mdr på gamle barriques og samles så efterfølgende på stål.

Tanken med juli box'en var at lave en sommer box. Champagne til hyggestund mens grillen kører ☺

Det her er på ingen måde marmelade Pinot (selvfølgelig), men der en snert af frugtsødme og lidt mere tyngde end det vi typisk byder jer. Så den kan også trække lidt mere Fx en entrecôte på grillen eller en saftig skaftekotelet krydret med rosmarin og timian.



Jason Osborne og Manuel Cuevas ved vineriet.

## Medlemstilbud

Indrømmet lidt en gentagelse, men der var ret stor efterspørgsel på vores Chablis hus Maison Dousset fra maj. Nu er de endelig hjemme igen, så vi har lavet en sommertrio med 3 af deres vine til en skarp pris og inklusiv fragt. Så er der også sneget sig en enkelt rød Bourgogne ind, en personlig favorit fra det der Vosne Romanée...

## Hvordan smager den?

Kræver ikke dekantering, men udvikler sig flot i glasset over aftenen. Den åbner i næsten med rød krydret frugt, lidt kostald og spillevende. Frugt og krydr følger med i smagen, men der er også syre og overordnet friskhed. Cremet, juuicy og balanceret, især med luft. Et glas der drikker nemt, men absolut ikke trivial.