

Crystallum Wines, Cuvée Cinéma Pinot Noir, 2022

Producent: Crystallum Wines

Geografi: Hemel-en-Aarde Ridge,
Walker Bay, Sydafrika

Årgang: 2022

Normalpris: 399,-

Medlemspris: 350,-

Måned: November 2023

Så er der debut til Sydafrika i Pinot Box'en og det med lidt af et kanonslag. For mig en af de bedste vine der er sendt ud med box'en 😊

Crystallum er en lille familieejet vingård drevet af de to brødre Andrew og Peter-Allan og de startede i 2007 med at lave bare 4000 flasker Sauvignon Blanc.

I dag dyrker de udelukkende Chardonnay og Pinot Noir på kølige parceller og produktionen er stadig lav. Fx er der kun lavet 5750 flasker af vinen her.

Hemel-en-Aarde Ridge er navnet på den region hvor Crystallum har størstedelen af deres marker. En ny appellation som familien var med til at fremme og få på landkortet →

Vi er tæt ved kysten, her er relativt køligt og markerne ligger højt hvilket bidrager til at druerne har en lang vækstsæson.

Derfor er den i dag også anerkendt for at være ideel til Chardonnay og Pinot Noir.

Vinen her er en enkeltmarksvin og Cinéma er også navnet på marken, og som anses for at være en af de bedste marker i regionen. Brødrene gærer udelukkende med naturligt gær, der anvendes 60% helklaser og 40% hele bær under macerationen som foregår på ståltanke og varer hele 31 dage. Derefter 11 måneder på fad med 25% nye fade.

Find nye opslag på vores Instagram omkring det med helklasser og hele bær. Forklaring og betydning for vinen 😊



Cinéma vineyard, som de selv beskriver som hjertet af Hemel-en-Aarde Rigde regionen.

Hvordan smager det?

Næsen åbner med sprængmodne jordbær, let røget og en my lakrids, men svævende og kølig.

Blød mundfølelse, medium syre og let bittert finish. Her er kælen frugt, sød lakrids, nelliker og hvid peber, men det er samtidig friskt, elegant og så med fine grynede tanniner.

Løftet, med mange lag i eftersmagen og flot kompleksitet. Udvikler sig, men dekantering ikke nødvendigt 😊

Drik det til

Den har de her let søde og oxidative noter, som man også nogen gange finder i kølig Grenache, men hvor den lette mundfølelse holder vinen balanceret. Samtidig er der en vis koncentration og et animalsk touch.

Så jeg vil køre den til Canard a L'orange. Den aromatiske appelsinsovs og andebrystet der har vildt-smag, men uden det bliver for meget. Det spiller! 😊