

Mount Trio, “Home Block” Pinot Noir 2021

Producent: Mount Trio

Geografi: Porongurups, Great Southern, Australien.

Årgang: 2021

Normalpris: 220,-

Medlemspris: 185,-

Måned: December 2023

Sidste måned havde vi debut til Sydafrika med Crystallum’s Cuvée Cinema og nu er tiden så kommet til Australien ☺

Vi skal til det vestlige Australien, 400 km syd for storbyen Perth og altså laaangt fra fx Sydney og surfer stemning i Byron Bay. Her er store afstande, bushmarker, kølige vinde fra det Indiske Ocean, stenet jordbund og tilpas nedbør. Så altså flere facetter der gør området til et af Australiens mest oplagte til kold-klima druer som Pinot Noir.

Porongurups er navnet på det lille område hvor Mount Trio har hjemme →

Området er en del af Great Southern, men for sig selv et af de mindste vinområder i Australien med kun få vingårde.

Det er ægteparret Gavin og Gill der ejer og driver Mount Trio med bare 8 hektar beplantet med Riesling, Chardonnay og Pinot Noir. Gavin har en lang historik i Great Southern og har lavet vin her i over 30 år bl.a. som Winemaker ved større producenter. Mount Trio her er altså hans eget personlige projekt og Home Block her er deres topvin. På druer fra de første stokke de plantede i 1989 og så udvælger man de bedste fade til den endelige vin.



Markerne lige på grænsen af Porongurup National Park.

Medlemstilbud →

Jeg har lavet en liste med udvalgte vine til både jul og nytår.

Her er forskellige muligheder til begge dage og til nytår har jeg forsøgt at ramme noget der matcher de ”typiske” retter for den aften.

Som på det seneste, sendes der en oversigt som vedhæftet fil med på ”box’en er på vej” mailen.

Søger man noget udover det på listen, så er i selvfølgelig altid velkomne til at spørge, det kan jeg være jeg har eller kan skaffe det ☺

Hvordan smager det?

Næsen åbner med modne kirsebær, fuldmodne jordbær og grønkrydret som eukalyptus. Helt sikkert mere tyngde på i smagen end det I ofte får med Box’en ☺ Her er blød mundfølelse, lidt mørk frugt alá blåbær og igen kirsebær, cremet og let sødme, men! Også syre, friskhed og et let bitert finish der frisker op. Tanken var at byde jer noget der også passede til årstidens typiske retter og skal man endelig køre Pinot til juleanden med alt tilbehøret, kunne dette her godt være et bud ☺