

Crystallum Wines, Peter Max Pinot Noir, 2022

Producent: Crystallum Wines

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

Årgang: 2022

Normalpris: 275,-

Medlemspris: 245,-

Måned: Januar 2024

Der er hurtigt genvalg til Crystallum og det var ikke en svær beslutning ☺

I har været rigtig glade for Cuvée Cinema, der var med i november, og det er da også sjældent, at jeg selv har en ahá oplevelse som Sydafrikanske Crystallum formår at give.

Her deres entry Pinot der består af et drueblend fra 4 forskellige marker.

Druerne høstes tidligt, gæres naturligt og der anvendes 50% helklase-druer og så gennemgår den hele 4 ugers maceration (den tid den ligger med drueskind.)

Det er ret lang tid generelt og især for Pinot Noir. Man ekstraherer dog ret nænsomt undervejs med begrænset remontage og pigage, processer hvor der skabes kontakt mellem skind og most →

Lang macerationstid kan ellers føre til vine med ret stor fylde og en del tannin, men her holdes det balanceret ☺

Sydafrika og vin? Man kan vel godt betegne Sydafrika som et af de ”vigtige” vinlande. Vin går langt tilbage hvor dyrkning af vinstokke kan spores tilbage til 1700-tallet. I Danmark har vi da også taget fornuftigt imod vin fra Sydafrika som stod for 7% af den mængde vin der blev importeret i 2021. Landets officielle nationaldruer er Pinotage, der lider et lidt blandet ry og ofte giver ret mørke vine med udprægede noter af røg og brændt asfalt. Ellers er de også kendte for deres Chenin Blanc, mens kølig og elegant Pinot Noir stadig må siges at være ”nyt” ☺



De to brødre Andrew og Peter-Allan i markerne.

Medlemstilbud

Der er landet lidt nye vine fra Keller som vi sætter fokus på.

Virkelig gode bobler på 100% Pinot, frisk og sprød Weissburgunder, en ny Chardonnay der smager af god Saint Aubin samt ”Achkarren”, flot og elegant Spätburgunder.

Vi har hakket priserne i bund, så der er ret god value at hente ;)

Der er lavet en liste og vedhæftet i vores ”box’en er på vej” mailen ☺

Hvordan smager det?

Dufter af lys rød frugt; tranebær og ribs men stadig modent og med en my sødme og appelsinskal. Kølig og svævende mundfølelse med frisk syre, tilpas frugtkoncentration og et lille tanninbid til sidst. Den røde frugt går igen med danske hindbær, ribs, samt peber, rosmarin og krogmodnet ribeye. Pivren og frisk, men stadig med cremet frugt og dybde. Flot vin og åbner yderligere op med luft i glasset.