

Kershaw, Elgin Pinot Noir “Clonal Selection” 2018

Producent: Richard Kershaw
Wines

Geografi: Elgin, Western Cape,
Sydafrika

Årgang: 2018

Normalpris: 399,-

Medlemspris: 345,-

Måned: Juni 2024

Så skal vi lidt ud af komfort-zonen og et smut til Sydafrika ☺ Vi har tidligere haft to vine fra Crystallum med, og man må nok sige, at der altså sker ting og sager i Sydafrika. Det er virkelig et interessant vinland, og det handler ikke kun om tung Pinotage længere ☺

Richard Kershaw, der ejer og driver huset her, har en lang baggrund indenfor vin. Han er englænder, uddannet kok før han så blev suget ind i vinens verden og i 1999 etablerede vinhuset her. Inden da arbejdede han på gårde i Chile, Californien, Bordeaux osv og opbyggede grundig erfaring. Han har senere uddannet sig til det, der hedder Master of Wine, og som er den højeste sommelier-uddannelse der findes →

Det er en ret vanvittig uddannelse, virkelig svært at opnå og pt kun 413 mennesker i hele verden har den titel. Nogen af jer har nok set filmen ”Somm”, der viser et rigtig godt blik ind i hvad det kræver, den kan anbefales ☺

Vingården ligger i Elgin Valley, der er et af de køligste steder i hele Sydafrika, og hvor en drue som Pinot Noir trives; Tæthed til havet, højt beliggende marker, skydække og i særdeleshed kølige nætter. Vinen her er lavet på druer fra 7 forskellige, bittesmå plots og på tre forskellige druekloner fra Frankrig (deraf navnet). Den er 100% afstillet, 3 dages kold-maceration, så naturlig gæring, presset på gamle ”basket-press” og efterfølgende 11 mdr på fad.



Richard selv i marken, udsigten hjælper nok lidt på det fysisk hårde arbejde ☺

Hvordan smager det?

Næsen åbner med røg og flæske, men stadig kølig elegance og rød frugt. I smagen er det også køligt, frisk og svævende, blød mundfølelse og cremet frugt. Rød krydret frugt af fuldmodne jordbær, hængt rib-eye og et touch af skovbund. Generøs frugt som Ninot, men faktisk lidt lysere og let. Syren renser, god længde i eftersmagen. De rykker i Sydafrika ☺

Drik det til

Gourmet burger. Oksemørbrad skåret som bøffer og ved høj varme på grillen, trøffelmayo og så svampe i fløde. Det er næsten for meget, men også kun næsten ☺

Vinen har de røgede noter og dybe frugt til at klare kød fra grillen og samtidig lige et strejf af de sekundære noter der matcher trøffel og svampe godt.