

David Finlayson, Camino Reserve Pinot Noir 2022

Producent: David Finlayson

Geografi: Stellenbosch, Sydafrika

Årgang: 2022

Normalpris: 250,-

Medlemspris: 200,-

Måned: August 2024

Så skal vi igen et smut til Sydafrika ☺

Og som jeg var inde på med Kershaw i juni box'en, virkelig et vinland der lader til at gennemgå lidt af en renæssance.

Her en anden stil end Kershaw, lidt saftigere og lettere, men også voldsomt imponerende kvalitet til prisen som vil være meget svært at finde i Bourgogne eller USA. Det er David Finlayson der står bag. Han er tredje generation i familien, der laver vin og købte i 2004 den lidt forsømte ejendom "Edgebaston Farm". I dag har de 22 hektar vinmarker, hvor de ganske typisk for Sydafrikanske vingårde dyrker en bred vifte af druer.

Gården ligger i vel nok Sydafrikas mest kendte vinregion, Stellenbosch →

Og helt præcis det velrenommerede Simonsberg Mountain.

Man har her lidt andre jordbundsforhold end typisk for Stellenbosch med et højt lerindhold, men også en del sten og fossiler. I sidste ende giver det vine med god struktur, kølighed og mineralitet.

Vinen her er lavet på stokke plantet i starten af 00'erne og helt specifikt klon 667, der stammer fra Dijon, Bourgogne. David ser det som afgørende at vælge den rette klon, hvis man skal lave god Pinot i Sydafrika. Vinen gennemgår kold-maceration, er spontangæret, let pres så man kun får den bedste juice, efterfølgende 18 måneder på fad, ingen klaring eller filtrering og begrænset svovl.



En af deres marker i de skønne omgivelser ved Simonsberg Mountain.

Hvordan smager det?

Starter åben og livlig i næsen med rød, krydret frugt, lidt røg, grønne urter og meget tilgængelig. Følger trop i smagen der igen er meget åben og lige ud af flasken med generøs frugt, let animalske noter, det urtede præg igen, en frisk og rensende syre og samtidig et fint tanninbid. Flot og elegant, men står mere "burgundisk" på dag to, så ønsker man det udtryk kan man også dekantere ☺ Herlig vin!

Drik det til

Helt sikkert også en vin man kan nyde for sig selv, men kan selvfølgelig også fungere som madvin ☺

Som jeg er inde på er der god frugt og struktur, men også elegance, så det skal ikke være for tungt.

Vi kørte den til grillet perlehøne, porre stegt i rigelig smør og en let pandesauce på hønsefond, en smule sennep og fløde. Fungerede super og ret overkommeligt ☺