

Lismore Estate Vineyards, Pinot Noir 2020

Producent: Lismore Estate Vineyards

Geografi: Greyton , Sydafrika.

Årgang: 2020

Normalpris: 379,-

Medlemspris: 320,-

Måned: Februar 2025

Vi stryger til Sydafrika et land der efterhånden er hjemmavant i Pinot Box regi. I mine første år i branchen buldrede Sydafrika frem med pumpede, fadprægede og røgtunge vine på Pinotage.. Så det var ikke ligefrem et land jeg havde i tankerne når jeg tænkte Pinot og vine her til box'en. Det ændrede sig da jeg læste en anmeldelse fra Réne Langdahl af Crystallum Wines Cuvée Cinema som han storroste. Jeg fik den smagt, var selv voldsomt imponeret og den kom med i box'en i november 2023, nu er Lismore her femte vin fra Sydafrika der er med i box'en. Jeg har siden smagt en del derfra og det er virkelig blevet et interessant vinland →

jeg i den grad kan anbefale at dykke ned i. På Pinot, Chardonnay og Grenache bl.a. er der spændende ting at finde. Lismore er startet og drevet af Samantha O'Keefe der for 15 år siden flyttede til fra Californien. Der kastede hun sig over en lille gård og 14,5 hektar i den lille by Greyton cirka 150 km sydøst for det mere kendte Stellenbosch. Det er ret meget på landet og faktisk er hendes gård den eneste i nærheden. I dag har hun 30 hektar plantet med vin og det der gør hendes besiddelser særlige er at de ligger højt og køligt. Hun anvender 30% helklase, gærer på store fade og fadlagre efterfølgende på et mix af egefade i 10 mdr med i alt 25% nye fade.



Ikke et dumt kontor ☺

Hvordan smager det?

Næsen åbner med rød og spændstig frugt, tranebær, hindbær, lidt skovbund og måske lidt specielt, men nærmest en fornemmelse af sådan en helt tør sandstrand på en sommerdag.. ☺
En snert af frugtsødme i smagen (aftager med luft), kølig, lys, sart og blød mundfølelse. God rensende syre og let taninbid. Virkelig præget af frisk rød frugt, lidt paprika-spice, tranebær og hindbær igen samt et klart animalsk touch. Flot glas! Og sjov at følge over en aften.

Hvad skal man drikke den til?

Det er en frisk, kølig og forholdsvis elegant vin, men selvfølgelig fornemmer man ophavet og solskinstimer. Her er noget dybde i frugten, samtidig struktur og så sker der bare meget i glasset.
For mig helt sikkert som steak-vin, kan sagtens være med til en flot marmoreret rib-eye. Har samtidig syre og friskhed til at give modspil. Ikke tung sauce eller for voldsomt tilbehør. Salat, fritter, mayo. Simpelt ☺