

Crystallum Wines, “Peter Max” Pinot Noir 2024

Producent: Crystallum Wines

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

Årgang: 2024

Normalpris: 275,-

Medlemspris: 245,-

Måned: Oktober 2025

Første gang Sydafrikansk vin var med i box'en var i november 2023 og her var det også huset Crystallum, med deres Cuvée Cinema. Et par måneder efter var de med igen også med ”Peter Max” og der i årgang 2022. Jeg synes virkelig, det er en god og interessant producent, der laver vin i deres helt egen stil. Så jeg har altid gerne vil have dem med igen og nu blev det ☺
Her altså Peter Max der er deres entry vin hvor man blander de unge druer fra deres forskellige enkeltmarker. De anvender 50% helklase i maceration med meget blid ekstrahering under gæring og maceration som varer i alt 4 uger. Naturlig gæring, lav svovl tilsætning og så ligger den cirka 11 mdr på brugte franske fade.

Et lille recap af huset og ikke mindst området her. Vi er ved Walker Bay helt nede ved ”spidsen” langs kysten og syd for Cape Town.

Helt specifikt underområdet Hemel-an-Aarde-Ridge som brødrene Andrew og Peter-Allan der står bag gården var med til at fremme og få på landkortet. De to startede i 2007 og var betagede af det kølige område, der tillader at de kan fokusere på Pinot Noir og Chardonnay og samtidig ramme en stil der minder om det europæiske. Om ikke andet en kølig oversøisk stil, for selvfølgelig fornemmer man vi er godt syd på med lidt mere generøs frugt, røg og dybde.
Og heldigvis for det ☺



Kig over en af deres marker, ”Shaw’s Mountain”

Hvordan smager det?

Har rigtig godt af at komme op i store glas og evt lidt tid på karaffel. Når den lige er vågnet så kommer næsen med rød krydret frugt, røg fra kulgrill, granitsten og fennikelsalami. Smagen starter med lidt grøn tannin, men aftager hurtigt og den står smooth, afrundet og med forfriskende syre. Rød frugt, det mørke mineralske præg går igen og let paprika-spice touch.
Virkelig en charmerende og samtidig seriøs vin. Flot glas ☺

Drik det til

Jeg er glad for tatar til Pinot, men den her gang i en lidt anden form. Rødbedetatar ☺
Efterår er også lig med rodfrugter og de gange jeg har lavet retten her har jeg været inspireret af en opskrift fra Meyers. Rødbeden koges, røres med citron, salt, peber og så laver man en rygeostecreme der kommer henover med karse, ristede kerner og peberrod. Det her jordslåede element fra rødbederne sammen med de røgede noter er helt oplagt til Peter Max her ☺

