

Résonance Wines

Résonance Vineyard



Årgang: 2017
Produsent: Résonance Wines
Produktnavn: Résonance Vineyard
Land: USA
Region: Oregon
Appellasjon: AVA Yamhill-Carlton

Syre: 3,5 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Murteinsrød
Duft: Aromatisk, fruktig duft av røde og mørke skogsbær som moreller og bjørnbær. Hint av mandelskall ispedd krydder som nellik, kanel og vaniljestang.
Smak: God intensitet og fin syrefriskhet. Kompleks, delikat og rik med skogsbær og kirsebærstein samt steinmineralitet. Lang, strukturert avslutning.

Jordsmonn: Willakenzie (sedimenter) og Yamhill (vulkansk jordsmonn)
Vinmark: Upodede vinstokker som er plantet i 1981. Vinmarken har vært dyrket biodynamisk i 15 år med unntak av den krevende årgangen 2010.
Vinifikasjon: Druene innhøstes for hånd og vinifiserer hver parsell for seg. Vineriet baserer seg på gravitasjon og er helt uten pumper i vineriet.

Lagring: Vinen lagres deretter i 15 måneder, hvorav 30% er i nye fat med lett toast.
Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Kalv, and, ost

Skannlog nr: 9058611

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5164447

Vinmonopolpris: 649,00

Vinmonopol nr: 6993301

Horecapris eks. mva: 527,70