Résonance Wines
Willamette Valley Pinot Noir



Årgang:	2019
Produsent:	Résonance Wines
Produktnavn:	Willamette Valley Pinot Noir
Land:	USA
Region:	Oregon
Appellasjon:	AVA Willamette Valley
Syre:	5,2 g/l
Sukker:	<3 g/l
Råmateriale:	Pinot noir 100%
Farge:	Klar rubinrød
Duft:	Flott pinotfrukt med rips og bringebær samt en struktur som bærer vinen hele veien fram.
Smak:	Tilgjengelig og god konsentrasjon med flott frukt. Fine mørke bæraromaer og en balanserende syre.
Jordsmonn:	Willakenzie (sedimenter) og Yamhill (vulkansk jordsmonn)
Vinmark:	Frukten i vinen kommer fra begge enkeltmarkene, Résonance (Yamhill-Carlton) og Decouvertes (Dundee Hills). Det er også plantet yngre planter på eiendommen som inngår i blenden, i tillegg til en andel fra growers med samme terrior-drevne tankegang.
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:	8-10 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-18 grader
Passer til:	Kalv, and, ost

Skanlog nr:	9062279	**Produkttype:**	Rødvin
EPD nr:	5380100	**Vinmonopolpris:**	499,00
Vinmonopol nr:	11678201	**Horecapris eks. mva:**	407,70

www.signaturewines.no
Munkedamsveien 67, 0270 Oslo

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger.
Nærmere informasjon finner du på ***www.helsenorge.no***