



Forge Cellars Pinot Noir 2017

Punaviini / Rypäleet: Pinot Noir

32.00 €

Kuvaus

Rypäleet poimittiin syyskuun lopulla Seneca-järven itäpuolisilta tarhoilta hyvin kypsinä ja erittäin hyväkuntoisina. Rypäleet poimittiin käsin ja puristettiin osittain rypäleinä sekä osittain kokonaisina terttuina hyvin hitaasti. Käyminen luonnonmukaisen hiivakannan avulla ja kypsyttäminen 10 kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä. Pullotus suodattamattomana. Herkullisen hedelmäinen ja moniulotteinen tuoksu, mukana pirteää punaista marjaa, tupakkaa, luumua, vadelmaa ja tryffeliä. Todella runsas ja tuore maku, jota hedelmäisyys ja kukkaisuus hallitsevat, voimakas ja pitkä loppu. Mahtavan moniulotteinen, mutta raikas viini, joka kasvaa vanhetessaan. Viinillä on rajallinen saatavuus. Rypäleet: Pinot Noir 100 %.

Vinous – 91 p

Tuottaja

Forge Cellars

Louis Barruol (Chateau Saint Cosme), Justin Rainey ja Rick Boyette perustivat yhteisen viinitalon vuonna 2011 New Yorkin Finger Lakesin alueelle. Tutkittuaan aluetta ja tarhoja huolellisesti, tekivät he sopimuksen 4 viljelijän kanssa, joilta he ostavat rypäleet. Viinit valmistetaan ja pullotetaan Hector Wine Company:n tiloissa, joka on Justin Raineyn oma tila samalla alueella. Valmistuksessa hyödynnetään paljon villihiivoja ja rikin käyttö on minimoitu; ylipäättään tavoitteena on puuttua mahdollisimman vähän viinin omaan kypsyymiseen. Tuloksena syntyy elegantteja, puhtaita ja raikkaita viinejä viileällä Finger Lakesin alueella.

Ruoka:

Tuotenro: 1461215

Viivakoodi: 019962411434

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 12 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi