

Pinot Noir Cru Selection

2008



Značilnosti in opis vina

Najbolj klasična vinorodna dežela modrih pinotov je Burgundija. Tudi v Brda je sorta prišla od tam. Čeprav je podnebje primerno za gojitev te sorte, v Brdih ni zelo razširjena, saj trta pri vzgoji vinogradnikom povzroča nemalo težav. Zanj se zato odločajo le najvztrajnejši. Je pa res, da je tradicionalno pridelano vino modri pinot najelegantnejše rdeče vino, pitno v vseh svojih fazah razvoja. Sami se lahko pohvalimo, da posedujemo prav najstarejši vinograd modrega pinota v Brdih. Za vino je značilna rahlo prosojna rubinasta barva s pridihom opečnatega odtenka. Na vonju so zaznavne variacije vonjav zrelih češenj ali celo češenj v likerju, ki prehajajo v rahlo noto pomarančnega olupka. Tudi na okusu je prepoznavno zrelo sadje, predvsem češnje. Na koncu nežen pepermint. Zaznavnost nežnih, zrelih taninov. Izjemno uravnotežen in prijetno mehak, s polnim telesom in dolgim zatonom, z vsečnim priokusom češnjeve pečke.

K hrani

Ljubitelji modri pinot opisujejo kot belo vino v rdeči preobleki. Nekateri celo trdijo, da si zasluži naziv najprijaznejšega vina, saj se odlično poda k številnim jedem. Kombiniramo ga lahko z enostavno pripravljenimi jedmi iz rdečega mesa. Odličen je z mesenimi ribami, kot so z dišavnicami obogateni fileji lososa, morskega psa, mečarice, tune in brancina. Primeren je tudi k divjačini in jedem na osnovi gob. Krasno se poda k dobro staranim in srednje zrelim hribovskim sirom. Skratka, lepo se poda k hrani, ki je lahko preprosta ali bogata na okusu.

Potencial staranja

Sortna značilnost modrega pinota je, da z leti postaja boljši, čeprav je piten v vseh svojih fazah razvoja. Zato ga lahko primerno hranjenega pustimo starati tudi do deset let. Široko bogastvo arom in izrazito elegantna struktura telesa bosta v času zorenja samo še pridobivala na prefinjeni eleganci.

Sorta grozdja: modri pinot

Vinorodni okoliš: Brda-Slovenija, Collio-Italija

Vinogradi: Zegla, Breg, Kozlink

Starost vinogradov: 14-37 let

Nadmorska višina vinogradov: 150-250 m

Legi vinogradov: jug-zahod/jug-vzhod

Sestava tal: lapor (opoka)

Trgatev: ročna, selekcioniranje grozdja - začetek septembra

Vinifikacija: klasična (tradicionalna), vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) 14 dni v inoks posodi

Zorenje v steklenici: najmanj 6 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,5% vol

Skupna kislina: 5,6 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 6.666 steklenic v novembru 2010, brez čiščenja in filtracije

Temperatura za serviranje: 18-20 °C