

Bolney Estate Pinot Noir

England / Sussex



Høyoppløselig bilde



Bolney Wine Estate ligger på en høyde i nærheten av South Downs, ikke langt unna syd-kysten av England. Godt skjermet for vind fra syd, ligger gjennomsnittstemperaturen i vekstsesongen mellom 12-15° C, men dagtemperaturen kan fort komme opp i 20-25 C.

Vinhuset ble etablert i 1972, da med kun 3 ha. I dag har eiendommen vokst betraktelig og teller hele 39 ha, fordelt på 5 vinmarker. Vinstokkenes alder varierer fra 2 - 12 år (2018).

Både rød-, hvit- og musserende vin produseres og mange priser har blitt vunnet, både nasjonalt og internasjonalt. Ved hjelp av tilskudd fra DEFRA i 2005 fremstår vingården i dag som topp moderne. Dagens eier og vinmaker, Samantha Linter, tok over i 1990.

Bolney tror på kvalitet - fra vinmark til vingård er arbeidet utført for hånd av et lidenskapelig team. Målet er enkelt: produsere den best mulige kvalitet på en økonomisk, levedyktig og bærekraftig måte.

I Foxhole vinmarken vokser de nye skuddene og bladene oppover, druene henger under og beskyttes av bladene. Dette gir mere modne og fruktdrevne viner.

Gjennomsnittstemperaturen gjennom vekstsesongen ligger på 12°C - 15°C, selv om temperaturen om dagen ofte er i midten av 20°C.

En vinranke produserer nok druer til 1-3 flasker vin.

Denne vinen er et perfekt eksempel på en klassisk kald klima Pinot Noir.

Type	Rødvín		
Klassifikasjon	English Quality Wine		
Produsent	Bolney Wine Estate		
Årgang	2022		
Druetyper	100% Pinot Noir		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Gjæring på 620 liters åpne tanker, med manuell ned-pressing av skall, for å få mere ekstraksjon og farge. Malolaktisk gjæring og lett filtrering, lagring på ståltank før tapping på flaske.		
Lagring	Ingen fatlagring, kun ståltank.		
Analyse	Alkohol: 11,5 %	Sukker: <1 g/l	Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Lys rubinrød farge. Ren frisk duft av modne kirsebær, jordbær og roseblader. Middels fylde, balansert syre med bløte tanniner, smak av lær, krydder, nor bitter sjokolade samt røde plommer. Lang kremete bløt ettersmak.		
Serveringstemperatur	14-15 C		
Passer til	Nydelig til hvit fisk, fjærkre, retter av svin, kalv og småvilt. Passer også til asparges		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	11669101		kr. 404,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 6		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smile for every moment