



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 16 mdr. på brugte Bourgognefade (228 l.)

Alkohol: 13.9%

Syreindhold: 5,8 g/L

Restsukker: 0,0 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05526412035



2020 MENDO PINOT NOIR

Mendocino's Coastal Vineyards, Leo Steen

Distriktet

Mendocino County ligger i den nordlige del af Californien, nord for byen San Francisco og Sonoma County. Vinnæssigt er Mendocino County egentlig en subregion af det større North Coast AVA og samler selv 11 AVA-subdistrikter: Anderson Valley AVA, Cole Ranch AVA, Covelo AVA, Dos Rios AVA, Eagle Peak Mendocino County AVA, McDowell Valley AVA, Mendocino AVA, Mendocino Ridge AVA, Potter Valley AVA, Redwood Valley AVA og Yorkville Highlands AVA.

Vinproduktionen i Mendocino County er fordelt på over 100 forskellige producenter. Flere af dem har investeret i en økologisk produktion, således at de allerede i dag repræsenterer 25% af Mendocino County appellationen. Store variationer i landskabet og i jordbunden giver mange forskellige dyrkningsforhold og derved mange forskellige vinstilarter. Ligesom nabo-distriktet Sonoma County nyder Mendocino godt af de kølige vinde og morgentågen fra Stillehavet. Ofte bliver vinmarkerne ved kysten ("Mendocino's Coastal Vineyards") fremhævet for særligt velegnede til fx Pinot Noir, Chardonnay, Gewürztraminer og Riesling.

Producenten

Bag Leo Steen Wines finder man danskfødte Leo Steen Hansen. Som søn af en køkkenchef blev hans interesse for god vin og mad vakt i en tidlig alder, og den interesse (især for vinen) blev ikke mindre af, at han som 20-årig kom i lære hos sommeliermester Orla Farmann på Munkebjerg Hotel. Senere havde han i nogle år jobs på gode restauranter i Frankrig, Spanien og Italien, mens han tog sin europæiske sommelieruddannelse. I 1997 blev han chefsommelier på Restaurant Kong Hans i København, og i den forbindelse var han bl.a. på en rejse til Californien for at udvælge vin. Her blev han så inspireret af den californiske vinscene, at han i 1999 flyttede til Californien med håbet om at fuldføre sin drøm om selv at lave vin. Han havnede i Sonoma, hvor han startede med at arbejde i dagtimerne hos forskellige vinhuse for efterfølgende at arbejde som sommelier i aften timerne!

I 2002 begyndte han at arbejde hos Stuhlmuller Vineyards i Alexander Valley, hvor han sideløbende tog en ønologuddannelse. I 2004 blev han ansvarlig for vinificeringen hos Stuhlmuller, og samtidig startede han sit eget firma, Leo Steen Wines, hvor han sideløbende lavede et par vine i eget regi. Via gode relationer til ejere af nøje udvalgte parceller, fik han således mulighed for at købe druer af topkvalitet.

I dag er Leo fuldtidsbeskæftiget i sit eget firma, foruden ved at han stadig udfører konsulentopgaver for bl.a. Stuhlmuller. Han har gennem årene udvidet sin portefølje betragteligt og har høstet stor anerkendelse for sine vine, som han søger tilnærmet den europæiske stil så meget som muligt. En del af opskriften herpå er fokus på naturgær, lavere alkoholindhold og mindre brug af ny eg. Leo er samtidig optaget af at øge bæredygtigheden i sin vinproduktion, herunder anvendelse af biodynamiske og økologiske principper.

Produktet

Pinot Noir-druerne til Leo Steens "Mendo Pinot Noir" kommer fra parceller på terrasser i Mendocino's Coastal, hvor kølige vinde fra Stillehavet betyder store temperaturforskelle mellem dag og nat, hvilket giver en langsom modning af druerne og derfor vine med stor aroma og sprødhed. Desuden passer undergrunden af stenaflejringer perfekt til druesorten Pinot Noir. Vinstokkene er dyrket efter "Sustainable Winegrowing" forskrifter.

Druerne er håndplukket og afstillet straks efter ankomsten til kælderen. Gæringen foregår på små ståltanke med druerne vilde gær, og efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 16 måneder på brugte Bourgognefade. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning, uden klaring og filtrering, som det altid er tilfældet hos Leo Steen.

Oprindelsen i det kølige Mendocino's Coastal Vineyards fornægter sig ikke. En "cool climate-stil" som man kun kan ønske sig i en Pinot Noir: Sprød, elegant og alligevel med stor kompleksitet. Duften afslører kølige nuancer af hindbær, kirsebær, granatæbler og milde krydderier. Smagen fortsætter i samme boldgade, med Pinot Noirs klassiske tørhed, godt pakket ind i lækre toner af violer, røde frugter, lakrids og hvidt peber. En meget charmerende og appetitvækkende vin – en stil Leo Hansen fra Leo Steen Wines mestrer.

Server den til grillet eller ovnstegt and, lam eller kalv, men også til risottoer eller pastaretter. Prøv den også til grillet laks eller tunfisk. Bør nydes i store glas og gerne ved 16° C.



VINOBLE