



**LAND:**

New Zealand

**OMRÅDE:**

Marlborough

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2030

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Lam

## **PINOT NOIR OMAKA RESERVE 2016, SAINT CLAIR**

Lavet på 100 % Pinot Noir fra Saint Clairs egne marker i OMAKA Valley. Druerne er høstet i hånden - nogle er afstilkede og nogle er vinificeret med stilke. Lagret 10 måneder på barriques af fransk eg - heraf 28 % nye.

Kompleks og intens næse med elementer af solbær, hindbær, kirsebær, vanilie, krydderier og kaffe.

Milde og bløde tanniner understøtter en frisk og fyldig frugtighed med imponerende intensitet og lang, vedvarende eftersmag.

Vinen er med sin elegante og kølige, intense frugt og strukturen fra fadlagringen egnet til mellemfyldige og elegante retter med lam, kalv, vildt eller fjerkræ. Særlig god sammen med intense saucer.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**