



LAND:
USA

OMRÅDE:
Californien

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2028

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt

ABSCITION PINOT NOIR 2017, AUX MAGES

Pinot fra en lille kølig mark i udkanten af Santa Rita Hills. Høstet over en måned med mange små plukninger for at få den rigtige modenhed. Vinificeret med en blanding af hele klaser og håndafstilkede druer. Lagret på 3 år gamle Rousseau fade i 18 måneder. Bare en knivspids svovl ved flaskning.

Læs mere om producenten på Bichel.dk