



Cycles Gladiator Pinot Noir Californien

Stilen i Cycles Gladiator Pinot Noir er, som navnet antyder, uhøjtidelig, som californierne også selv er det, men tag ikke fejl: vinen er lavet efter alle kunstens regler på et topmoderne vineri, hvor ny teknologi aldeles uproblematisk går hånd i hånd med statens rige vintraditioner.

Selv om dette er i den kølige ende af californisk vin, så smager denne Pinot Noir ikke af Bourgogne. Men befriende nok anvendes Bourgogne heller ikke længere i samme grad som målestok for god Pinot Noir som førhen; Californien står glimrende på egne ben og har sin egen identitet og fanskare.

Efter gæringen lagres knap halvdelen af vinen ca. 9 måneder på ny fransk eg, mens den resterende del ligger på neutrale fade af ældre dato. Den malolaktiske gæring, som i denne del af verden dog er ret begrænset, sker også i fadene. Efter sammenstikning flaskes vinen med Stelvin-skruelåg, der ikke blot er praktiske, men også holder vinens frugt i fokus længst muligt, som især er en gevinst for Pinot Noir, hvor livsnerven er vinens frugtighed.

Cycles Gladiator Pinot Noir leverer solide smæk for skillingen til en pris, hvor californierne normalt slet ikke kan være med. Vinen er umiddelbar og letforståelig men ikke desto mindre en nydelse at stifte bekendtskab med.

Duft og smag har fløjlsbløde aromaer af jordbær, kirsebær, hindbær og en anelse sødme fra sol og fadet. Garvesyren er helt fraværende, som den nu engang er i rigtig Pinot Noir, så dette er vin, der kan drikkes i store slurke.

Nyd vinen både til fugl og fisk. Amerikanerne spiser ofte laks til deres Pinot Noir, hvilket også er en god kombination, men også de lyse kødretter samt retter fra de oversøiske, krydrede køkkener er et godt valg, hvis man insisterer på rødvin. Endelig er Pinot Noir fremragende på helt egen hånd.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk