



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 10-12 mdr. på franske barriques (30% nye)

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05941112035

Anbefales til:



2020 PINOT NOIR OUTER LIMITS

Aconcagua Coast, Montes

Distriktet

Aconcagua regionen omkring byen Valparaiso i Chile har fået sit navn efter det imponerende Aconcagua bjerg, der med sine 6.956 meter er det højeste i bjerg på de amerikanske kontinenter. Dets snedækkede top er ikke blot ualmindeligt smukt, det giver også livsvigtig vand til området, bl.a. gennem floden Aconcagua. Det er netop langs denne flod, man finder områdets vigtigste vindistrikt Aconcagua Valley, som i dag almindeligvis deles i 3: Andes, (med distrikterne tættest ved Andesbjergene (Santa Maria, Calle Larga, San Esteban), Entre Cordilleras i midten (Panquehue, Hijuelas, Catemu, Llay Llay, San Felipe) og de kølige Costa Areas langs kysten til Stillehavet, med distrikter som i dag bl.a. producerer nogle af de bedste hvidvine i Chile.

Her finder man netop DO Aconcagua Coast, som samler vine dyrket i distrikter som fx Zapallar, Casablanca Valley, San Antonio Valley og Leyda Valley, som alle vinentusiaster i de senere år har fulgt med spænding. De seneste års nye beplantninger af Sauvignon Blanc, Chardonnay, men også fx Pinot Noir, Carmenère og Syrah, viser i dag deres berettigelse. Kombineret med Stillehavets kølige luftstrømme, som giver variationer i temperaturen i løbet af døgnet i et ellers ekstremt solrigt område, giver det mulighed for at producere mere aromatiske, sprøde og charmerende vine. Kvalitetspotentialet er enormt!

Producenten

I 1987 besluttede Aurelio Montes og Douglas Murray, der begge allerede havde opbygget lange karrierer inden for vinverdenen, sig for at stifte et vinfirma med den ambition at lave vine i en kvalitet, der ville være et kvantespring fremad i forhold til den tids vine fra Chile.

Den første vin, der skulle indfri de store ambitioner, var "Alpha Cabernet Sauvignon", der inkarerede det hårde arbejde og den store passion, der var lagt i vinen. Modtagelsen var overvældende både blandt forbrugerne og blandt internationale vinjournalister. Med ét var overlæggen hævet for, hvad der kunne produceres af kvalitetsvin i Chile. Montes blev således samtidig synonymt med kvalitetsvin fra Chile, og man satsede benhårdt på eksport - og vel at mærke til de kvalitetsbevidste restauranter og specialvinhandlen.

Winemaker Aurelio Montes har altid ment, at 80% af en god vin er baseret på vinmarkernes beskaffenhed og det arbejde, der udføres i disse, hvorimod kun 20% kan henføres til arbejdet i kælderen. Man arbejder dog naturligvis meget systematisk og struktureret i alle processer fra vinmark via kælder til den færdige vin. Fx høster man på det køligst mulige tidspunkt i den tidlige morgenstund - og endog også om natten for at sikre, at druerne bevarer deres friskhed. Til sidst hviler og modner vinen uden nogen form for indblanding, men under opsyn af skytssengle, som Montes mener er til stede - og derfor afbildet på etiketterne!

Produktet

Pinot Noir-druer til Outer Limits dyrkes på den 45 hektar store Zapallar mark (i dag med eget DO-klassifikation), blot 7 km fra Stillehavet og den kolde Humboldt strøm. Det er en af de få vinmarker i området, og som navnet indikerer, skubber man nærmest til grænsen for, i hvor kølige omgivelser, man kan opnå modne, gode druer. Gæringen foregår på ståltanke og vinen lagres derefter i 10-12 mdr. på franske barriques, hvor andelen af nye fad varierer efter årgangen (normalt ca. 30%).

Vinen har en lys, rubinrød farve. Duften er koncentreret, og man finder røde bær som hindbær, ribs og jordbær, men der er også en floral indflydelse. Smagen er perfekt balanceret med noter af både røde og mørke bær som kirsebær, modne jordbær og hindbær, og den fine tanninstruktur gør den fløjlsblød med en lang mineralsk finish.

Server den ved 15-17 grader, hvor den vil være bredt anvendelig til fx fuglevildt, and og kalvekød. Den kan fint nydes i sin ungdom, men kan også ligge i 6-8 år fra høståret.



VINOBLE