

ROOTS BEVERAGES

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: Ståltank

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00348311835

Anbefales til:



2018 PINOT NOIR ØKO

Der Hund, Pfalz, Roots Beverages

Distriktet

Med sine ca. 22.000 ha. vinmarker er Pfalz det næststørste vinområde i Tyskland og grænser mod syd op til Frankrig og mod nord op til Rheinhessen. Området har længe været kendt for sine umiddelbare hvidvine lavet på bl.a. Riesling og Müller-Thurgau, sine mousserende vine (sekt) og rødvine - ofte lavet på Portugieser. Kvaliteten har fået et skub opad i de seneste år, efterhånden som en ny generation af producenter er kommet til. I dag finder man en del meget spændende vine lavet på bl.a. Pinot Noir og Kerner.

Udbuddet strækker sig fra robuste og kraftige vine til mere enkle, milde og forfriskende typer.

Producenten

Vi skal passe på vores skønne natur. Derfor er vinene fra ROOTS BEVERAGES certificerede økologiske og nøje udvalgte fra ansvarlige producenter, som producerer deres vine uden brug af pesticider og med et lavt indhold af sulfitter. Det er et ufravigeligt krav, at vinenes kvalitet er bedre end den, der findes på markedet i samme prisleje.

Det gør ingen forskel for kvaliteten af en vin, om den er aftappet hos producenten i udlandet eller transporteres til DK i sterile tanke til et topmoderne tapperi tæt på, hvor den skal sælges. Men det gør til gengæld en stor forskel for miljøet. CO2 udledningen reduceres væsentligt ved transport på tank fremfor i flasker, da der på den måde kan transporteres væsentligt mere vin pr. lastbil.

Produktet

"Da liegt der Hund Begraben" er et tysk udtryk, som vi jo også kender i Danmark, hvor vi siger: Der ligger hunden begravet. Udtrykket referer bl.a. til, hvad der reelt ligger bag en given problemstilling, forventning, tilkendegivelse eller måske et givent ønske.

"Da liegt der Hund Begraben" har på mange måder opfyldt vores ønske om at finde en kvalitetspræget og prisfornuftig tysk økologisk Pinot Noir, som i stil kommer så tæt på Bourgogne som muligt.

I duften finder man typiske florale noter, røde bærfrugter og skovbund, og i smagen fremstår vinen pænt saftig og med en bemærkelsesværdig kompleks, rank og harmonisk struktur, der nok tåler at blive sammenlignet med det egentlige ophav i Bourgogne.

Vinen egner sig med sin lette og delikate karakter til at blive nydt ved ca. 14 grader til fx pastaretter, salater, fjerkræ, svinekød eller grillet fisk og skaldyr.

