

# Howard Park

## FLINT ROCK PINOT NOIR



Druerne til denne Pinot Noir kommer fra områderne Mount Barker og Porongurup og tæller for nogle af de få anerkendte vinområder i Great Southern.

Vinområderne ligger på syd- nordvendte højderygge i 285 – 370 m højde. Vinstokkene er lavtydende og der høstes derfor kun små afgrøder hvert år – og altid manuelt. I forsøg på at udvikle en levende og kompleks vin har Burch Wines implementeret mange forskellige teknikker i fremstillingsprocessen. Før selve gæringen ligger mosten delvist til kold udblødning, hvor man trækker farve og aroma ud af skallerne uden at få for mange tanniner med ud i mosten. Denne proces giver et ekstra løft til vinen i sidste ende. Derudover ligger druerne delvist i hele klaser op imod gæringen, hvilket tilfører vinen en ekstra dimension af kompleksitet. Herefter presses vinen, som får lov at stabilisere før den overføres til franske egetræsfade.

Farven er flot lys rød. Duften i glasset byder på pocherede rabarber og røde kirsebær krydret med lidt sød krydderi og skønne modne jordbær.

Vinen har en fantastisk balance mellem syren, de røde bær og de velintegrerede tanniner. Her er masser af smag og krydderi i en harmonisk og kompleks sammensætning med små mineralske hints, der ebber ud i en flot lang afslutning.

Prøv den lækre Pinot Noir sammen med grillet lam krydret med frisk timian eller til en tunsteak med soya-sauce.



### DRUER:

Pinot Noir

**ALKOHOL:** 13,5%

### LAGRING:

Vinen lagrer på små og store fade i nye og brugte udgaver. Vinen gennemgår også her den malolaktiske gæring og forbliver 7 måneder i egetræsfadene.

Gold at the China, Wine & Spirit Awards  
5 Stjerner, Ekstra Bladet

