

Naam van de wijn: Schug Pinot Noir Sonoma Coast

Producent: Schug Winery

Herkomstbenaming: Sonoma Coast AVA, California, USA

Druivenras(sen): pinot noir 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De in Europa geboren en getrainde winemaster Walter Schug was de eerste wijnmaker van Joseph Phelps Vineyards, in de Napa Valley. Daar was hij verantwoordelijk voor de legendarische 'Insignia' wijnen van de jaren 70 en 80. Schug Winery richt zicht sinds 1980 vooral op pinot noir en chardonnay, naast een kleine productie van cabernet sauvignon, sauvignon blanc en merlot. De herkomstbenaming 'Sonoma Coast AVA' bestaat alleen uit de koelere delen van Sonoma County: Carneros, Zuid Sonoma Valley en West Sonoma Valley. Het is een ideale omgeving voor chardonnay en pinot noir, koel en met een goede luchtvochtigheid, in het bijzonder in het zuidelijke deel, waar de mist een grote invloed heeft op het microklimaat.



Vinificatie (wijnbereiding): Bij Schug worden geen 'blockbusters' pinot noir wijnen gemaakt, de nadruk ligt helemaal op finesse en fruit. De druiven voor deze pinot noir komen uit eigen wijngaarden in Sonoma Valley (inclusief Russian River). De vinificatie is klassiek, volgens het Bourgondische voorbeeld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Levendig en fris aromatisch, met fruitige aroma's van frambozen en kersen. In de mond, fris, zuiver, sappig en complex. Serveren: 14-17°C. Bewaren: enkele jaren extra flesopleg kan deze wijn wel hebben, maar niet te lang om de frisse fruitigheid niet te verliezen.

Culinair advies: Door zijn frisheid en fruitige aroma's is dit een uitstekende begeleider van alle soorten vlees, gebakken, gegrild of gebarbecued, in het bijzonder eend, al dan niet geserveerd met een kersen, frambozen of pruimensaus. Het combineert ook verrassend goed met zeevis, het liefst gegrild. Pas dan de temperatuur aan (14°C).

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: GOLD MEDAL - 2009 S.F. Chronicle Wine Competition. 91 punten Wine & Spirits Magazine.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping