

Naam van de wijn: Schug Pinot Noir Carneros

Producent: Schug Winery

Herkomstbenaming: Carneros, 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 zich 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 Carneros: Iund, Vineburg, Sangiacomo, Schug Estate, Parmalee-Hill, Ricci, Cornerstones en Brown vineyards. De vinificatie is klassiek, volgens het Bourgondische voorbeeld. De alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks gedurende 6-8 dagen, met regelmatige onderdompelen van de schillenhoed. De jonge wijnen ondergaan een opvoeding van 2 maanden (inclusief malolactische gisting) in grote vaten van eikenhout, gevolgd door 9 maanden op barriques van medium getoast Frans eikenhout (30% nieuw).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Rijk aromatisch, met herinneringen aan zwarte kersen en bessen, op een achtergrond van elegant hout en specerijen. In de mond, een overvloed aan fruit, kersen, aalbessen, aardbeien, gevolgd door een fluwelig mondgevoel en een elegante finale. Serveren: 17-18°C. Bewaren: 2-5 jaren extra flesopleg zullen de complexiteit van deze wijn vergroten.

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, lam, struisvogel en hert al dan niet geserveerd met een zoet/zuur vruchtensaus. 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, 90 punten Wine Enthusiast.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping