

Naam van de wijn: Kistler Winery Sonoma Coast Pinot Noir

Producent: Kistler Vineyards

Herkomstbenaming: Sonoma Coast, California, USA

Druivenras(sen): pinot noir 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Kistler Vineyards is een klein familie wijnhuis in de Russian River Valley. Ze hebben zich gespecialiseerd in het produceren van Bourgogne type chardonnay en pinot noir wijnen. Het wijnhuis werd in 1978 opgericht door de Kistler familie. Ze bezitten enkele van de allerbeste wijngaarden van Napa en Sonoma, inclusief Dutton Ranch (Russian River Valley) in Western Sonoma County. In de loop der jaren werd steeds meer wijn geproduceerd van de eigen wijngaarden.



Vinificatie (wijnbereiding): De pinot noir wijngaarden van Kistler, in de Russian River Valley en Sonoma Coast, bevatten diverse kwalitatief hoogwaardige klonen van zowel Bourgondische als Amerikaanse herkomst. Het rendement wordt laag gehouden door korte snoei en uitdunning. De geoogste druiven worden koud ingeweekt op hun vrije loop sappen. Op deze wijze verkrijgt men een hogere concentratie aan aroma's zonder dat extra tannines in de sappen terecht komen. De gisting vindt plaats volgens het Bourgondische voorbeeld in kleine gisting tanks met een smalle, open bovenkant. In totaal duurt de 'cuvaison' (koude inweking + alcoholische gisting) tot 4 weken. De jonge wijn wordt dan 14 maanden in 100% nieuwe barriques van Frans eikenhout opgevoed, waarna het ongeklaard en ongefilterd wordt gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken om de jonge wijn te laten ademen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken en telkens een klein beetje wijn inschenken. Een eventueel depot is een teken van kwaliteit en oorspronkelijkheid.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense, diepe paarse kleur. Levendige neus, volop primaire (fruit) aroma's van zwarte en blauwe bessen en viooltjes, ondersteund door opvoeding nuances als grafiet en cederhout (sigarenkistje). Het mondgevoel is fantastisch, fris en krachtig tegelijk, intens geconcentreerd en zuiver, eindigend in een boeiende, wilde finale waarin de mineraliteit helemaal loskomt. Serveren: 16-18°C. Bewaren: verrassend snel toegankelijk, wordt nog complexer met extra fles opleg.

Culinair advies: Door zijn grote frisheid, fruitigheid, mineraliteit en complexiteit is dit een zeer bijzondere wijn voor de gastronomie. Geweldig bij klassieke eenden-, patrijzen- of wilde duivenborst met een zoetzure krieken-, cranberry's- of bessensaus. Ideale wijn voor het jachtseizoen, met de nadruk op wild zwijn, hert, haas, ouderwets lekker met een garnituur van groente en fruit. Zin in een avontuur? Probeer deze wijn eens licht gekoeld, met snelgebakken of gegrilde tonijn- of marlijensteaks met cajun kruiden!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 91-93 punten Robert Parker's Wine Advocate.

Smaaktype: Frisse, volle, intense beleving, complex met houtrijping