



KVALITÉ & KÄNSLA!



NEWTON JOHNSON

Family Vineyards



Rött vin

Seadragon Single Vineyard Pinot Noir 2024

Newton Johnson Family Vineyards



Pris 459 kr

nr 9110501 - 750 ml

Ursprung Upper Hemel-en-Aarde Valley Western Cape

Druvor Pinot Noir 100%

Alk. halt 14%

Jordmån Granitrik jordmån

Information Seadragon är egendomens äldsta vingård med Pinot Noir och den första som visade vilken potential druvsorten har på dessa jordar. Druvorna härifrån utgjorde den första årgången (2008) av Family Vineyards-serien och vingården är än idag själva sinnebilden för vinerna från Newton-Johnson. Vinet utmärker sig år efter år genom sin konsekventa kvalitet och bjuder på generös frukt, intensiv koncentration, florala aromer, elegans och kryddighet – allt sammanbundet av en sammetslen struktur. Vinrankornas rötter hämtar sin karaktär från varje lager i jordmånen – från de mörka, lösa och kolrika jordlagren nära ytan till den röda, järnrika leran längre ner. I takt med att rankorna mognar blir växtkraften naturligt balanserad, skördeuttagen små och druvorna exceptionellt smakrika.

Karaktär Djup och intensiv med ren och livfull frukt med toner av färska violer, färska hallon och mörka körsbär samt subtila jordiga inslag. I smaken är frukten sammetslen och generös, med en fyllig textur som ramas in av fina, eleganta tanniner och leder fram till en lång och harmonisk avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och läggs på breda ytor för att minska trycket på klasarna. Druvorna förvaras under natten i 8°C, avstjälkas och fermenteras. En viss del får jäsa med hela klasar som har stjälkarna kvar. Musten får ligga 25 dagar med skalkontakt innan de pressas och får genomgå malolaktisk jäsning och lagring på fat.

Lagring Lagras i 11 månader på 228 liters barriquer från Bourgogne, varav 30% är ny. Därefter dras vinet om och får vila på ståltank i ytterligare 6 månader. Ingen klarning eller filtrering av vinet innan buteljering.

Passar till anka med lätt rödvinssås, till risotto med skogssvamp eller tryffel eller till kalvytterfilé med smörstekta kantareller.

Om producenten

Familjeföretaget Newton Johnson, som startades av pappa Dave och mamma Felicity i mitten av 1990-talet, drivs idag av sönerna Bevan och Gordon. Vinmakare är Gordon och hans hustru Nadia och de har snabbt tagit plats bland landets mest erkända och hyllade med sina Bourgognelika viner.

I den vackra dalgången Hemel-en-Aarde Valley med en perfekt jordmån och klimat odlas främst Pinot Noir och Chardonnay. De vinrankor som finns på egendomen är äkta kloner från Bourgogne. De sydostliga vindarna från Atlanten hjälper till att svalka druvorna och håller växtsjukdomar borta.

Vid infarten till Newton Johnson möts man av skylt med texten: "A taste of heaven awaits you". Det är ett löfte de lever upp till med råge.