

NYHEDSBREV SEPTEMBER '11

Vi er netop vendt hjem fra vores høstrejse til Californien og kan meddele at 2011 høsten bliver over middel, så glæd jer til at druerne engang kommer på flaske og bliver frigivet til salg. På grund af en smule køligere vejr i Californien end normalt, er druerne modnet lidt langsommere, med det resultat at udbyttet bliver en smule mindre, men at kvaliteten til gengæld bliver væsentligt større. De første druer - Zinfandel - blev høstet men vi var der, hvorimod de senere druer som f.eks. Pinot Noir, først forventes høstet i begyndelsen af oktober. Ganske usædvanligt i det solrige og tørre Californien, men altså godt for vinenes kvalitet.

Ny vingård

Vi har længe været på jagt efter en god Pinot Noir i prisklassen lige over 100 kr. En umulig opgave vil mange mene, og vi var da også ved at opgive tanken, da vi kort før vores afrejse til Californien kom i kontakt med en mindre vingård oppe ved Russian River i Mendocino.

Vi besluttede os for at aflægge Barra, som vingården hedder, et besøg og det viste sig at være en klog beslutning. Barra producerer vin udelukkende fra egne druer, og alle druer er dyrket økologisk. Gården er tilsluttet CCOF som kontrollerer og certificerer dyrkningsmetoderne og udsteder certifikater og garantier for den økologiske dyrkning. Barra producerer vin fra en række populære druer, såvel grønne som blå, men vi har valgt at vi i første omgang vil koncentrere os om Barra's Pinot Noir, som kommer hjem medio november, og som vi glæder os til at præsentere for vore kunder.

Der er tale om årgang 2007, hvor der kun er produceret 722 kasser, og som udelukkende er produceret på økologisk dyrkede Pinot Noir druer. Efter høsten blev den lagret 11 måneder på franske egefade og herefter yderligere 25 måneder på flaske, inden den blev frigivet til salg i oktober 2010. Resultatet er en aromatisk vin med dufte af sandeltræ, hvidt peber, blomme, kirsebær og vanilje. Smagen er umiskendelige Pinot Noir noter som mørke kirsebær og lakrids i en fløjlsagtig konsistens og med afbalancerede tanniner som sikrer at vinen vil udvikle sig yderligere i de kommende år. Let og frisk med 13,5 % alkohol.

Vores Pinot Noir fra Radog som har mange tilhængere, fortsætter naturligvis uændret i vort sortiment. Blot kan vi nu tilbyde 2 fremragende Pinot Noir i hver sin prisklasse.



BARRA
of MENDOCINO



Import & Salg
Det. grå.OR
Præstekravevej 20
8541 Skødstrup
tlf. 8785 9027/3033 9899
det.graa.or@mail.dk

www.graa-vin.dk

Sjællands afd.
Det.grå.OR
Sønderbyvej 13
4050 Skibby
tlf. 4632 3511/2246 3511
anita.esben@post.tele.dk

graa-vin

Incognito

Findes som bekendt i en rød og en hvid variant. Det er vine som er winemakerens kæledægger da han suverænt bestemmer sammensætningen af de enkelte druer.

For de nyeste årgange har han haft en heldig hånd, eller rettere - her viser han sig faglige dygtighed med vine som han giver et helt personligt præg.

Winemakers Adam Mettler og Derek Devries har med **Incognito Rouge** skabt en vin som er udover det sædvanlige. Blended af 21 % Syrah, 18 % Carignan 18 % Cinsault, 13 % Tannat, 11 % Souzou, 10 % Cabernet Franc, 6 % Mouvedre og 3 % Petite Sirah som efterfølgende er lagret på fransk eg i 19 måneder, er det en helt speciel oplevelse når smagsløgene bliver sat på hårdt arbejde i et forsøg på at bestemme om man nogen sinde har smagt noget lignende. Robert Parker skrev at den både i duft og smag let kan forveksles med en af de store fra Cotes du Rhone. Indtrykkene er overvejende brombær, eukalyptus og eksotiske krydderier, med en god balance af tanniner. Alkoholstyrke er 14,5 %.

Den hvide som tidligere var 85 % Viognier tilsat Rousanne og Marsanne hedder nu **Incognito White Wine Blend** og består af 63 % Viognier, 21 % Chardonnay, 7 % Muscat, 5 % Savignon Blanc og 4 % Rousanne. Efter 6 måneder på ståltanke tappes den på flaske. Dufte af honning, citrus, abrikos og melon er de overvejende indtryk, mens de enkelte druer er tydelig i smag og fylde. En vin som passer perfekt til de lidt sødere asiatiske retter, som ofte har det svært når der skal vælges vin. Alkoholstyrke er 14,0 %



Windmill vinene er årets hits.

Både Windmill Old Vine Zinfandel og Cabernet Sauvignon blev udsolgt i slutningen af august, og det på trods af at vi havde fået en ekstra leverance midt i sommerferien.

Vi har nu bestilt rigeligt (håber vi), og kan igen levere begge vine - og alle de andre - omkring midten af november. I ventetiden kan du gøre et ekstra godt køb af vores Windmill Petite Sirah som vi frem til årsskiftet sælger til kr. 75,00/flaske ved køb af 12 flasker.

Det er en fyldig og kraftig, ikke skarp, vin som passer til både Mortens- og juleanden.

Besøg vores hjemmeside www.graa-vin.dk for yderligere inspiration.



Import & Salg
Det. grå.OR
Præstekrævevej 20
8541 Skødstrup
tlf. 8785 9027/3033 9899
det.graa.or@mail.dk

www.graa-vin.dk

Sjællands afd.
Det.grå.OR
Sønderbyvej 13
4050 Skibby
tlf. 4632 3511/2246 3511
anita.esben@post.tele.dk