

Casa Marin Costa Fresca Pinot Noir Casablanca Valley 2017



Den første alvorlige konsekvens af "Brexit" er indtruffet. Englænderne er blevet snydt noget så alvorligt.

Vi har fået fat i et parti Pinot Noir, der var tiltænkt Marks & Spencer i London.

Costa Fresca er skabt som et direkte frontalangreb på Bourgogne i 120-150 kr. klassen... 100% Pinot, fra kølige kystnære vinmarker, og med noter af saftige røde bær, samt komplekse undertoner af skovbund, mineralitet og røg.

Det smager bare bedre end Bourgognerne i samme klasse!

94/100 Barego'mad - mad & vinblog

"Denne Pinot Noir er et levende bevis på, at man godt kan finde "Bourgogne" på den anden side af Atlanten, men til en pris der gør det muligt for almindelige lønmodtagere at opleve "Bourgogne" på økonomiklasse, men med kvaliteter der hører første klasse til. ... Flot lys rubinrød i glasset med changerende mørke reflekser. Vinen åbner op med en uimodståelig mørkfrugtig næse af bærfrugter, som byder på en indsmigrende palette af rabarber, jordbær, blomstereng, søde tranebær, våde kalksten og lidt lakrids. Den opleves silkeblød i munden med afrundet syre og fløjlspolerede tanniner, som giver modspil til den kølige højaromatiske frugtprofil. Det hele kulminerer i en flot lang finale med stor detaljerigdom. Denne Pinot Noir burde gå rent ind hos selv frankofile Bourgogne-fans. Jeg er begejstret. Fremragende vinkøb"

Servering:
14-17°C

Gemnepotentiale:
4-6 år fra høståret

Alkohol:
13,5%

Anmeldelser:

94 Point

Barego'mad - mad
& vinblog



Flaskehalsen

(vurderet ved en tilbudspris på 129,95)

★★★★★ **6/6 Flaskehalsen**

"Det her er ganske enkelt en fabelagtig chilensk Pinot Noir i sin prisklasse. Helt klassiske spil mellem den imponerende dybde i smagen og den cool friskhed i indtrykkene. Imponerer fra start - og hele vejen til den finish, der synes endeløs. Den bliver bare ved at give, og man nænner næsten ikke at fylde andet i munden efter en slurk af denne. For de smagsindtryk må gerne blive hængende for evigt. Chilensk Pinot Noir af den absolut bedste slags i prisklassen."

Pinot'en kommer fra verdensberømte Casa Marin. Et vinhus blot 8 km fra stillehavets kølige kyster i Chile.

Vinen modner i hele 6 måneder på franske egetræsfade, og man vælger at benytte sig af "bærmeomrøring", præcis som de gør i Bourgogne.

Lys rubinrød i glasset med en detaljerig og lokkende duft af rosenblade, jordbær, rabarber og ribs, samt komplekse nuancer af skovbund, mineralitet og røg. Silkeblød smag med elegante røde bær. Frisk og vibrerende Pinot Noir-finish med lækre strejf af lakrids. 13,5% alk.

Pr. fl.

149,95

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

139,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

129,95