



# VINOPLLEVELSER

## Seresin Pinot Noir Momo Seresin Estate Limited

Seresinnavnet har for mange år siden slået sig fast i filmbranchen, så filmproducent Michael Seresin, der bl.a. har film som Midnight Express, Fame og Harry Potter bag sig, fandt det også på tide at markere sig på vinfronten. Og det har ikke været et dårligt valg..... Den internationale vinpresse har rost Seresin Estate til skyerne - og dette ikke uden grund. Seresins betagende hvide og røde vine har simpelthen sat New Zealands Marlborough-distrikt på verdenskortet.

Seresin Estate ligger i New Zealands bedste vinområde, Marlborough, på den nordlige spids af South Island. På trods af det maritime klima har den brede flodsænkning udmærket sig ved at være nærmest ideel til vindyrkning. Den meget porøse jordbund med et højt indhold af grus giver perfekte dræningsforhold, hvilket er nødvendigt i det til tider temmelig regnfulde klima. Store sten på jordoverfladen reflekterer endvidere solens stråler og holder derved på varmen i Marlboroughs kølige og klare sommernætter.

Vingården er en af de mest moderne på New Zealand. Bygningerne er opført i flere niveauer, så druerne ankommer i det øverste niveau og ender i flasker på det nederste niveau. Vinen skal ved hjælp af tyngdeloven kunne løbe frit, så brug af pumpemaskiner ikke er nødvendigt. "Disse stjæler for mange smagskomponenter" siger husets winemaker.

Alle druerne dyrkes økologisk, og selv om phylloxera har været et stort problem i regionen, er det ikke alle Seresins vinstokke, der er podet på amerikanske rødder.

Seresin Estates etiketter er et kapitel for sig selv. Menneskets basale værktøj er hånden, og det er netop den, der pryder forsideetiketterne på husets vinserie. Ingen ord, kun symbolet på styrke, dyrket af jorden og vejen.

Direkte oversat betyder Momo "Forår" på Maori, og det er med tankerne på denne årstid, at man på vineriet har skabt denne vin, der med sin ligefremme charme og friskhed leder tankerne mod den fornyelse, naturen foretager på denne årstid.

Druerne til Pinot Noir Momo kommer fra flere mindre vinbønder i Wairaudalen, som traditionelt sælger deres druer til Seresin umiddelbart før, høsten går i gang.

### LAND:

New Zealand

### OMRÅDE:

Marlborough,

### DYRKNINGSMETODE:

Traditionel

### VINIFIKATION:

Mosten gæres ud på åbne tanke, før den lægges på franske egetræsfade, hvor den får lov til at lagre i 11 måneder, før den endelige aftapning på flaske.

### DRUESAMMENSÆTNING:

Pinot Noir 100 %

### LAGRINGSPOTENTIALE:

1 - 4 år

### SERVERINGSFORSLAG:



Lyst kød



Oste - milde



Vildt

### SMAGEKOMMENTAR:

Duften har toner af kirsebær, hindbær, læder og krydderier. Smagen er elegant med masser af bær tilsat lette toner af egetræ og fine tanniner.

H.J.HANSEN VIN A/S

Vestergade 97-101, 5100 Odense C

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjhansen.dk

Østbanegade 3 2100 København Ø

tlf. 35424311

fax 35426010

email: vin@hjhansen.dk

VINSPECIALISTEN

Anviser nærmeste forhandler

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjhansen.dk

[www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)