



## COMMUTER CUVÉE PINOT NOIR GROCHAU OREGON, USA

Commuter Cuvée er lavet på 100% Pinot Noir fra nogle af de bedste marker i det kølige Willamette Valley, Oregon. Gæret på det naturlige gær og lagret 7 måneder i franske egetræsfade (10% nye) vinen flaskes uden filtrering.

En lys og elegant rødvin med en kølig og frisk duft, vinen har nuancer af bl.a. lyse røde bær, søde krydderier og svampe. Smagen er meget elegant og med god frugtsyre i eftersmagen, der gør vinen meget saftig.

Serveret let afkølet er den en flot ledsager til f.eks. stegt fisk med svampe, tatar, lette pastaretter og lyst kød. Vi anbefaler at nyde vinen indenfor 5-6 år fra høståret, mens den er frisk og saftig.

### OM VINHUSET

Grochau Cellars blev grundlagt i 2002 af Kerri og John Grochau. John har bl.a. en baggrund fra Brick House Wines, hvor han lærte om fordelene ved en bæredygtig tilgang i markerne og kælderens. Grochau Cellars arbejder som man kender det fra de små negocianter i Bourgogne. De køber deres druer fra små lokale vinbønder fra nogle af Oregons bedste vinmarker. Tilgangen i kælderens er "hands-off", dvs. gæring på det naturlige gær, minimalt med nye fade, ingen filtrering og minimalt brug af SO2 ved flaskning. Saftige og rene vine, der udtrykker det relativt kølige klima i Oregon på fineste vis og til fornuftige priser.

