

# Voltumna, Pinot Grigio 2016

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Pinot Grigio

**Terroir:** Vingården har flere marker som alle er placeret ca. 300 meter over havets overflade. Jorden i marken er hovedsageligt ler. Arbejdet i vinmarken sker ud fra en biodynamisk tilgang, hvor man tilstræber at skabe en bred biodiversitet omkring selve vinstokken uden brug af sprøjtemidler og pesticider. Marken hvorpå druerne høstes er både den yngste men også den højest beliggende, som vingården ejer. Marken blev plantet med Pinot Grigio i 2010. Vinmarkens højde gør også, at druerne til denne vin, sammenlignet med vingårdens andre druer, optager mest sol. Dette medfører en utrolig bærsødme – perfekt for denne druesort.

**Høst:** Druerne til denne vin høstes meget sent – dette medfører at druerne er meget modne, hvilket giver en meget lækende og velmagende vin.

**Lagring:** Arbejdet i kælderen sker ud fra en filosofi om, at selve vinificeringen skal ske så naturligt som muligt. Det betyder i praksis at man anvender spontangæring. Der anvendes således *ikke* industrigær. Ligeledes tilsættes der *ikke* andre tilsætningsstoffer under vinificeringen – f.eks. aromatiske stoffer, stabilisatorer og klaringsmidler. Der tilsættes dog en smule svovl under vinificeringen. Men her er der tale om meget små mængder og Voltumna tillader ikke mere end 60 mg. pr. Liter. I denne vin er der under 13 mg. pr. liter. Selve vinificeringen foregår på ståltank. Vinen lagres herefter på ståltank indtil aftapning. Vinen tappes ufiltreret.

**Bonusinfo:** *Vinen marcererer på drueskindet hvilket man sjældent ser i hvidvine. Det er skindkontakten der giver vinen sin intense gule farve. Denne stil kendes også som orangevin.*

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Vinen har en kobbergul farve.

**Duft:** Dette er uden tvivl en vin for de eventyrlystne. At denne vin er vinificeret som orangevin giver den et aromatisk og særdeles bemærkelsesværdigt udtryk. Frugten har tydelige noter af nedfaldne efterårsæbler og rosiner. Vinens florale og blomstrede dufte hjælper til med at løfte frugtbouqueten op, og smelter samtidig flot sammen med de krydrede noter af ristet appelsinskal. Som at åbne døren til et køkken, der dufter af hjemmebag, viser bouqueten en indsmigrende note af nybagt æbletærte og brændt karamel.

**Smag:** Man fornemmer i smagen tydelig den solmodne frugt som smyger sig mageløst rundt om tungen. Styret af vinens syre og milde tanniner viser paletten også et fast og karakterfuldt bid som fastholder den blide og modne frugt i et fast jerngreb. At smage pinot grigio med denne mængde tørhed er i sig selv en oplevelse værd.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2018-2022+

**Serveringsforslag:** Fordi der her er tale om en orangevin, så er den også mest oplagt som madvin. Mulighederne er mange og vær ikke bange for at indtænke vinen som et frækt indspark til en tung hovedret. Vinens blide tanniner skal nok holde sammen på det hele. Prøv f.eks. vinen til brunkål, guleærter, varm hønsekødssuppe, sauerkraut med røget pølse og røget bacon, sprængt andebryst med

peberrodscreme, boller i karry serveret med citrusmarineret æbler, kokosmel og rosiner, glaseret skinke med cremet grønlankål – pas dog her på at sukkeret ikke bliver for dominerende og herved gør vinen sur.

**Serveringstemperatur:** Ca. 8-10 grader.