



OMRÅDE
Aargau

APPELLATION
Oberhof

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalk, kalksten

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Rustfri ståltank

TYPE
Let rødvin

Tom Litwan

Tom Litwan, Elfingen Rüeget Pinot Noir 2022

Elfingen Rüeget er en enkeltmars pinot noir, tilplantet i 1984 med primært schweiziske kloner. Gæring med vildgæren sker over cirka 10 dage, og lagrer derefter i 12 måneder på bourgogne fade (primært brugte). Inden flaskning og en nænsom filtrering afslutter vinen sin lagring i 6 måneder på rustfri stål. En frugtbetonet, energisk og spændstig pinot noir med florale og let røgede noter i den saftdrevne karakter. Virkelig charmerende, saftig og veldrejet pinot - sikke et intro-niveau!

OM PRODUCENTEN

Tilbage i 2006 begyndte Tom Litwan sit Schweiziske vineventyr i markerne omkring Oberhof, i kantonen Aargau. Her i det nordvestlige Schweiz, mellem Basel og Zürich tilvirker han nogle af landets absolut bedste og meget klassiske Pinot Noir vine, samt en eksklusiv produktion af elegante hvidvine. I starten lejede han cirka 1,5 ha. vinmark, med ideen om at dyrke lavtydende Pinot Noir stokke fra kalkholdige jorde, efter biodynamiske principper. Allerede i 2010 påbegyndte han omlægning til biodynamisk vinbrug, og har nu udvidet sine marker til at omfatte 8 ha primært tilplantet med Pinot Noir. Alle marker ejer han selv, og de er Demeter certificerede.

Egentlig er den 46 årige Tom Litwan uddannet murer. Men et 3 år langt ophold i Bourgogne blev en livsændrende omvæltning for ham. Hans indstilling til tilblivelsen af Pinot Noir er derfor også ultraklassisk. Vinenes bevidste "mangel på" koncentration, samt tilstræbelse af kalket, mineralsk og let Pinot Noir karakter, bringer minder om Bourgogne på et meget højt niveau.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens