



Tom Litwan

Tom Litwan, Thalheim "Chalofe" Pinot Noir 2022

Thalheim Chalofe er Tom Litwans topvin. En enkeltmars pinot noir, tilplantet i 1969/97/06 med primært schweiziske kloner. Gæring med vildgæren sker over cirka 10 dage, og lagrer derefter i 12 måneder på bourgogne fade (primært nye). Inden flaskning og en nænsom filtrering afslutter vinen sin lagring i 6 måneder på rustfri stål. Med Chalofe får man mere af det hele, mere elegance, mere power, mere dybde, mere mineralitet og en forrygende aromatik af mørke bær, lakrids og skovbund. Kæmpe pinot noir, der nemt konkurrerer med de største af sin slags i Schweiz

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 mindelser om Bourgogne på et meget højt niveau.

OMRÅDE

Aargau

APPELLATION

Oberhof

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Kalk, kalksten

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

Rustfri ståltank

TYPE

Let rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens