



PSI 2019

Art. nr 1032512

Pris 574,99 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Bodegas y Viñedos Alnardo

Ursprung Ribera del Duero, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tempranillo 92%, Garnacha 8%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 4,2 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex doft av björnbär, plommon, viol, lakrits, vildörter och subtil mineralitet i bakgrunden. Smaken är djup och intensiv med en välbalanserad friskhet, elegant fatkaraktär och mjuka tanniner.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank, följt av malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet har lagrats 18 månader i en kombination av franska ekfat och stora foudres.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika kötträtter av lamm, nörr eller vilt, gärna grillat.

Information Psi togs fram 2007 i ett samarbete mellan Bodegas y Viñedos Alnardo och vinmakaren Peter Sisseck. Sisseck är bland annat känd som skaparen av vinet Pingus. Vingårdarna odlas enligt biodynamiska principer. Psi är den 23:e bokstaven i det grekiska alfabetet. Psi är en uppvisning i Peter Sissecks förmåga att ta fram det bästa ur druvorna, jorden och klimatet till en fantastisk helhet.



Om producenten

Här bevaras de riktigt gamla vinstockarna

Under ledning av den legendariske vinmakaren Peter Sisseck – dansken bakom de spanska ikonvinerna Pingus och Flor de Pingus, skapade Bodegas y Viñedos Alnardo år 2007 vinet PSI.

Det är ett projekt tillsammans med flera odlare med filosofin att "bevara de gamla vinstockarna i Ribera del Duero". Tanken är att göra ett modernt vin med respekt för den biodynamiska traditionen.

PSI har fått sitt namn från 23:e bokstaven i det grekiska alfabetet.