



SPINIFEX BÊTE NOIR 2018

Art. nr 79155

Pris 263,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Spinifex

Ursprung Barossa, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Shiraz 100%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Kraftfullt och elegant på samma gång, med generös, både mörk- och ljusröda frukttoner, pepprighet och floralt lyft. Tanninerna är polerade och välintegrerade och syran är hög men balanserad. Långt avslut.

Tillverkning Varje vingårdsläge vinifierades separat, med enbart sina naturliga jäststammar. Mellan 25-50% hela klasar användes, beroende på druvornas karaktär och mognadsnivå. Jäsningen ägde rum i både ståltankar och öppna träkar, och macerationstiden varierade mellan 9-28 dagar.

Lagring Vinerna lagrades separat i franska ekfat mellan 225-3100 liter i 18 månader, och 25% av faten var nya. Efter detta utfördes den slutliga blenden, och det färdiga vinet buteljerades utan att klarifieras eller filtreras.

Passar till Grillad pluma de Ibérico med rostad potatis och mojo rojo.

Om producenten

Det går inte att prata om det moderna Barossa utan att nämna Spinifex. När Pete Schell och Magali Gely grundade sitt vineri 2001 var de banbrytande i sitt vis att göra viner. Tvärt emot rådande trender om sökandet efter "optimal mognad", intensiv extraktion och stort användandet av nya barriquer började de göra Barossa-viner med de tekniker de lärt sig under sina sex år då de arbetat i Provence, Languedoc, Bordeaux och Bourgogne. Jäsning i öppna jäskärl på de egna jäststammarna, korgpressar och lång maceration efter avslutad alkoholjäsning är alla traditionella metoder, men som inte hade något hem i Barossa då.

