



## SPINIFEX PAPILLON 2021

**Art. nr** 52605

**Pris** 229,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Spinifex

**Ursprung** Barossa Valley, Australien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Grenache 86%, Cinsault 14%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** I glaset ett jositgt och läskande vin med bäriga toner av hallon, röda körsbär och björnbär och finstämda toner av vilda örter.

**Tillverkning** 50% av andelen Grenache jästes som hela klasar, medan hela andelen Cinsault avstjälkades och jästes inledningsvis som hela druvor. Alkoholjäsningen utfördes i en kombination av rostfria ståltankar och betongkar med enbart den naturligt förekommande jästen, och nedtryckningen av skalmassan gjordes manuellt och varsamt för att förhindra extraktion av aggressiva tanniner och bitterämnen.

**Lagring** De olika druvsorterna lagrades separat i en mix av stål, betong och neutrala ekfat i 5 månader innan slutlig blend. Vinet fick därefter harmoniera i ståltank innan buteljeringen gjordes utan filtrering.

**Passar till** Rostad kyckling med grillad sparris och örtig gräddsås.



## 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.