



VASSE FELIX SYRAH 2024

Art. nr 74041

Pris 249,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vasse Felix

Ursprung Margaret River, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Ett elegant svalklimatsvin med inbjudande doft med inslag av björnbär, skogshallon, plommon, vitpeppar, kryddor, rosor och lite rostade toner. Smaken är ren, fruktig, kryddig och välstrukturerad med tydligt pepprig karaktär. Fin silkeslen tanninstruktur och en elegant eftersmak med en finstämd mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades 16-28 februari. 67% av druvorna avstjälkades medan resten pressades i hela klasar, varav 31% genomgick koldioxidjäsning i hela druvor. Druvorna pressades sedan skonsamt, varav 45% i basket press och musten fick sedan spontanjäsa i en kombination av ståltank och öppna kar. Vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat som var 2-6 år gamla.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan också med fördel lagras 5 år eller längre.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis örtstekt lammrostbiff med ratatouille och potatisgratäng med Gruyère, grillad entrecôte med Café de Paris-smör, Pommes Anna och grillad sparris, rosastekt hjortytterfilé med enbärssky, smörstekta kantareller och jordärtskockspuré eller rödvinsbräserad oxkind med krämig potatispuré, stekt smålök och glaserade morötter. Som vegetariskt alternativ föreslår vi rostad portabello med belugalinser, timjan och chèvre. Vinet passar även utmärkt till olika lagrade hårdostar som Ossau-Iraty, Manchego Curado, 24 månaders Comté, Mimolette Extra Vieille eller en lagrad Gouda. Lufta gärna vinet 45-60 minuter före servering.

