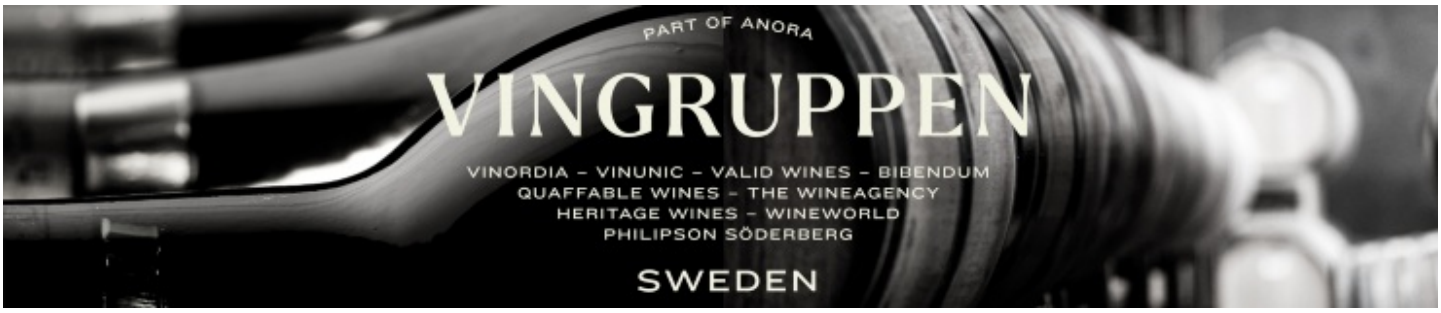


BODEGA NOEMÍA 2024



Art. nr 1044189
Pris 1.149,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Bodega Noemía
Ursprung Patagonien, Argentina
Varukategori Röda viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork
Druvor Malbec 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 6,8 g/l
Restsocker 1,7 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Intensiv doft med inslag av röda och mörka bär, kaffe, choklad, peppar, kryddor och fat. Välbalanserad och elegant smak med väl integrerad frukt, tanniner och syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand vid olika tidpunkter då de olika jordmånerna ger mognad olika snabbt. De sorterades sedan med maskin innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i öppna träkar. 10 dagars skalmaceration. Vinet flyttades sen genom gravitation till en liten tank som med hjälp av en gaffeltruck höjs för att hälla vinet i fat för vidare lagring. Malolaktisk jäsning pågår i ungefär 1 månad. Vinet har lagrats 18 månader i 30% andragångsfyllda franska ekfat och resten i gamla neutrala 600L franska ekfat, "tonneaux".

Passar till Serveras vid 16-17°C i större vinglas till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis rosastekt kalventrecôte med timjandoftande Karl Johansvamp, Pommes fondant, grillad schalottenlök och en lätt kalvsky, rosastekta lammracks med rosmarin och aubergine och Pommes Anna, argentinsk Entraña dvs flankstek med chimichurri, grillad paprika, grillad lök och små rostade potatisar, hjortytterfilé med smörstekta kantareller, rotselleripuré och en lätt enbärssky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portabello med puylinser, Karl Johansvamp, valnötter, comté och rostad rotselleri. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar exempelvis 24–30 månaders Comté, Ossau-Iraty, Gruyère Réserve, Manchego Curado eller Beaufort. Dekantera gärna vinet 2-3 timmar före servering, särskilt om det dricks ungt. Efter öppning kommer vinet att fortsätta utvecklas under de kommande 48 timmarna.

Information Certifierad enligt Bodegas de Argentina, certifikat nummer 10/2025, giltigt till 25 april 2028.
