



CROZES HERMITAGE ROUGE LES JALETS 2023

Art. nr 70292

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Paul Jaboulet Aîné

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Ungdomlig och fruktig doft med inslag av björnbär, körsbär, plommon, hallon, jordgubbar, fikon, svartpeppar, lakrits och örter. Smaken är medelfyllig och välbalanserad med elegant silkeslen tanninstruktur och en lång härlig eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. De avstjälkades före pressning. 3 veckors skalmaceration med daglig överpumpning. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av stora franska ekfat och ståltank.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt men kan även lagras 5-10 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till charkuterier eller rätter av kalv, lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis lammracks med örter och vitlök, vildsvinsragu pappardelle eller grillad portobellosvamp med tryffeldoftande potatispuré och grillad sparris. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar.

Information Namnet Jalets, härrör från det franska ordet "galets", vilket är det gamla franska namnet på de stenar som lämnades kvar efter glaciärerna, och är vanliga i Châteauneuf-du-Pape.

