



PSI 2023

Art. nr 1045276

Pris 299,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas y Viñedos Alnardo

Ursprung Ribera del Duero, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tempranillo 90%, Grenache 10%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig och aromatisk doft med inslag av björnbär, plommon, hallon, jordgubbar, viol, örter och fat. Elegant, djup och intensiv smak med en välbalanserad syra, sammetslena tanniner och en elegant fatkaraktär. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i ståltank. Ungefär 3 veckors maceration. Efter pressning följde spontan malolaktisk jäsning. 75% av vinet har lagrats 15 månader i en kombination av stora ekfat och tankar om 6 000-11 500 liter. Resterande 25% har lagrats i franska ekfat, varav 3% var nya fat.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan även lagras 5-10 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinkupor till charkuterier, tapas eller eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm eller nöt, gärna grillat, exempelvis grillade lammracks med rosmarin och vitlök, långbakad fläskkarré Iberico med tomat, vinäger och citron, eller en paella med kyckling och skaldjur. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig svampisotto eller grillad aubergine och paprika serverad med linser. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Manchego curado, Zamorano, 18-24 månaders Comté, Ossau-Iraty eller Pecorino Toscano stagionato. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering.

Information Psi togs fram 2007 i ett samarbete mellan Bodegas y Viñedos Alnardo och vinmakaren Peter Sisseck. Sisseck är bland annat känd som skaparen av vinet Pingus. Vingårdarna odlas enligt biodynamiska principer. Psi är den 23:e bokstaven i det grekiska alfabetet. Psi är en uppvisning i Peter Sissecks förmåga att ta fram det bästa ur druvorna, jorden och klimatet till en fantastisk helhet.



Om producenten

Här bevaras de riktigt gamla vinstockarna

Under ledning av den legendariske vinmakaren Peter Sisseck – dansken bakom de spanska ikonvinerna Pingus och Flor de Pingus, skapade Bodegas y Viñedos Alnardo år 2007 vinet PSI.

Det är ett projekt tillsammans med flera odlare med filosofin att "bevaka de gamla vinstockarna i Ribera del Duero". Tanken är att göra ett modernt vin med respekt för den biodynamiska traditionen.

PSI har fått sitt namn från 23:e bokstaven i det grekiska alfabetet.