



## RUGGABELLUS FLUUS 2016

**Art. nr** 1030100

**Pris** 254,80 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Ruggabellus

**Ursprung** Barossa, Australien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Grenache 55%, Mataro 26%, Syrah 15%, Cinsault 4%

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Restaurang

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Karaktär** Kryddig och rödfruktig med lite animaliska inslag och toner av hallon och körsbär, charkuterier, peppar, timjan och nötter.

**Tillverkning** Druvorna fick jäsa på de egna jäststammarna utan temperaturkontroll. 14 % av druvorna jäste som hela klasar och med manuell nedtryckning av skalmassan.

**Lagring** Delar av vinet har lagrats i äldre stora franska ekfat.

**Passar till** Rätter av fågel och ljust kött.

**Information** Fluus betyder flow och är det lättaste av de röda vinerna men som ändå är ett bra instegsvin till Ruggabellus stil

### Om producenten

Ruggabellus är i mångt och mycket antitesen till de rika och kraftigt extraherade viner som vi kanske är mer vana att se från Barossa, då vinmakaren Abel Gibsons målsättning är att fånga något mer representativt för växtplatsen snarare än solsken, hög mognad och amerikansk ek. Han fokuserar på Grenache, Syrah och Mataró som han köper från olika odlare runt om i regionen, använder sig alltid av en relativt stor proportion hela druvklasor och kolsyrejäsning för att maximera vinernas aromatiska profil. Vinerna får sedan vila i äldre, neutrala ekfat innan de buteljeras med ett minimum av sulfiter. Tanken är att göra viner som visar respekt för Barossas historia och tradition, men som han tycker reflekterar terroir på ett mer genuint sätt.

