VINUNIC

BODEGA NOEMÍA 2024



Art. nr 1044189
Pris 1.299 kr
Storlek 750 ml
Producent Bodega Noemía
Ursprung Patagonien, Argentina
Varukategori Röda viner

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

Certifiering Hållbarhetscertifierat

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.

Omdömen

Livets Goda 97+

Vinunic
www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Estatevinet som är danske vinmakaren Hans Vinding-Diers största stolthet. Malbecfrukten till vinet skördas från en 1.5 hektar stor vingård planterad 1932 som är uppdelad i fyra olika delar som vinifieras separat. Jäsning i öppna jäskärl av ek, cementkärl och rostfria ståltankar. Lagring i 600 liters ekfat och mestadels kryddade barriquer, som förnyas med 15%. Vinet landar så rätt i årgång efter årgång, även här i 2024 års elixir. Rödsprängd och kristallklar frukt möter en mörkare mognad, där djupa kryddor, salviasmekta örter och en fint avvägd fatkryddighet med cedertoppning ramar in uttrycket. Körsbär, svarta och röda vinbär, hallon, plommon och björnbär rör sig genom smakbilden med en blommig vind över sig, samtidigt som ett uns citrus och aprikoslyster skänker energi och ljus åt den mörkare aspekten. Tanninerna är subtila men fullständigt närvarande, med mineraliskt sälta och med en självklar auktoritet. De behöver aldrig skryta med sin kraft för att kontrollera vinets gång – de sitter som handen i handsken och styr med fingertoppskänsla. Det är elegant, vitalt och stoiskt, men samtidigt begåvat med en yppig finess. Saliverande, utan att för den skull behöva luta sig mot det uppenbart saftiga, här är det snarare spänsten, sältan och fruktens rörelse som sätter munnen i arbete. Fokus finns i varje led, men också de nödvändiga andningshålen som låter vinet öppna och sträcka på sig. Avslutet är nobelt och långt, med frukt, örter, mineralitet och kryddor som dröjer kvar och fortsätter att teckna vinets karaktär länge och väl.. Vill vi vänta och se vad ytterligare mognad kan locka fram? Jodå. Men knappast till priset av att släppa taget om vinet idag. Det har redan alldeles för mycket att ge. Malbecfrukten till vinet Bodega Noemia skördas från en 1.5 hektar stor vingård planterad 1932 som är uppdelad i fyra olika delar som vinifieras separat och numera lagras i 600 litersfat. Varje år förnyas faten med 15%. 2001 var första årgången vi kunde ta del av från argentinska och idag 6 hektar vingårdsstora Bodega Noemia i Patagonien, som grundades av Hertiginnan Noemia Marone Cinzano och den danske vinmakaren Hans Vinding-Diers. Startskottet till ”husets” födelse var upptäckten av en lastgammal malbec-vingård som var planterad i Rio Negro-dalen någon gång på 1930-talet. Det var platsen att börja denna argentinska resa på som Noemia och Hans bestämt att skapa. 2018 kunde Hans köpa ut Noemia, som var god nog att sälja sin del för ett ”kompispris”. Hans fortsatte efter det vinresan med sin fru och stannade kvar på den ursprungliga egendomen med de äldsta vingårdarna där de idag bor tillsammans. Noemia Marone Cinzano i sin tur tog över den nya vingården som man tillsammans tidigare hade planterat, och hyr sedan dess ut den. Där växte petit verdot, så från och med 2018 tillverkar Hans inga petit verdot viner längre.
