

VINUNIC

CROZES HERMITAGE DOMAINE DE THALABERT 2020

Art. nr 1045601

Pris 319 kr

Storlek 750 ml

Producent Paul Jaboulet Aîné

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Generös doft av svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär, svartpeppar, viol, svarta oliver fat samt en liten rökighet. Smakrik, generös, koncentrerad och kraftfull men elegant och med välbalanserad syra och silkeslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand mellan 20 augusti och 12 september. De avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa. 3 veckors skalmaceration med daglig remontage. Vinet har lagrats i 12 månader i franska ekfat, varav 20% var nya fat.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan med fördel lagras upptill 20 år.

Passar till Serveras vid 15-18°C i lite större vinglas till smakrika rätter fågel, fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp och örter. Vi föreslår stekt pärlhönebröst med krispigt skinn serverat med smörstekta murklor, krämig rotselleripuré, små fondantpotatisar, lätt glaserad purjolök och en ljus kycklingsky, rosastekta lammracks med rosmarin och timjan serverade med potatispuré, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, spåda haricots verts och en koncentrerad men inte alltför tung lammsky, välmarmorerad grillad entrecôte med Pommes Anna, smörstekta champinjoner, grillad radicchio, lite finhackade svarta oliver och en lätt kalvsky med färskmalen svartpeppar, rödvinsbräserad oxkind med krämig polenta med parmesan, ugnstrostad aubergine, svarta oliver, små champinjoner eller rosastekt hjortytterfilé serverad med rotselleripuré, smörstekta svart trumpetsvamp, fondantpotatis och en lätt timjandoftande viltsky med lite enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnstrostad halverad aubergine med Karl Johan, belugalinser och krämig polenta med Parmigiano Reggiano och en koncentrerad svampsky. Vinet passar även utmärkt till mellanlagrade hårdostar som Saint-Marcellin, Saint-Félicien, 18-24 månaders Comté, Gruyère Réserve, Tomme de Savoie, Cantal Entre-Deux eller lagrad fårost som Ossau-Iraty. Dekantera gärna vinet 45-90 minuter före servering, speciellt om det dricks ungt.

Information Domaine de Thalabert har tillhört Maison Paul Jaboulet Aîné sedan 1834, och ligger på steniga terrasser och är den äldsta vingårdsläget i Crozes-Hermitage.



Omdömen

Wine Advocate 93p

The 2020 Crozes Hermitage Domaine de Thalabert seems to have put on weight since last tasted from barrel, improving with its élevage. Faint herbal notions and a bit of crushed stone accent black cherries on the nose. In the mouth, this wine is full-bodied, ripe and round, with supple tannins and a long, velvety finish. It's evolved into a really solid example of the cuvée, with a slightly baked-fruit character, but it works. Drink Date: 2024 - 2035

Vinunic

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

Jancis Robinson 16.5+

Pure and lifted with the aroma of fresh, berry fruit. Less dense than imagined but pure, fresh and juicy with extremely fine-grained tannins. Refined and almost approachable but history says it will age. Drink Date: 2024 - 2032

Om producenten

Ekologisk certifiering: EU-förordning 2018/848.

Kontrollorgan: Ecocert France, FR-BIO-01.

Certifierad verksamhet: SAS Paul Jaboulet Aîné.

Giltighet: 30 juni 2026–31 mars 2028.

Omfattning: Beredning, distribution, lagring och export av de ekologiska viner som anges i certifikatets produktförteckning.

Där ingår specificerade viner och årgångar från bland annat Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, Saint-Joseph, Condrieu och Côtes du Rhône.

Certifieringen gäller de angivna produkterna och årgångarna. Verksamheten hanterar även icke-ekologiska produkter, och certifikatet innebär därför inte att hela sortimentet är ekologiskt.