

VINUNIC

CROZES HERMITAGE DOMAINE DE THALABERT 2018

Art. nr 1045602

Pris 349 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 Stor kryddig doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, plommon, mörka körsbär, svartpeppar, viol, svarta oliver, lakrits, kaffe och fat. Smakrik, generös, koncentrerad och kraftfull men elegant och med välbalanserad syra och silkeslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. 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 5-10 år.

Passar till Serveras vid 15-18°C i medelstora vinkupor 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, späda 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, rödvinsbräserverad 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, belugalinsor 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. Ställ gärna flaskan upprätt några timmar före servering så att eventuell fällning hinner sjunka till botten. Dekantera gärna vinet 30-60 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 2018 Crozes Hermitage Domaine de Thalabert boasts scents of cracked pepper, black olives, spice and ripe plums. Showing lovely weight and richness on the medium to full-bodied palate, this vintage is a bit forward and just plain yummy, framed by soft, dusty tannins and lingering notes of licorice and espresso on the finish. Drink Date: 2021 - 2033

Vinunic

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

Wine Spectator 90p

Reveals red currant and fresh earth notes that glide across the palate, with smoked meat and sandalwood details. This is equal parts earth and fresh fruit, with savory minerals and smoke bringing depth and length. Drink now through 2030.

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.