

VINUNIC

CROZES HERMITAGE DOMAINE DE THALABERT 2012

Art. nr 1045603

Pris 389 kr

Storlek 750 ml

Producent Paul Jaboulet Aîné

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor kryddig doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, plommon, mörka körsbär, blåhallon, svartpeppar, viol, charkuterier, läder, tobak, torkade örter och fat. Medelfylligt, moget, välbalanserat och elegant med välintegrerade sammetslena tanniner. 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 dricks med fördel nu eftersom det redan har 14 års ålder.

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 pärlhønebröst med krispigt skinn serverat med smörstekta murklor, krämig potatispuré, glaserad purjolök, rostade morötter och en ljus kycklingsky, rosastekta lammrostbiff med rosmarin och timjan serverade med rotselleripuré, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, späda haricots verts och en lätt lammsky, välmarmorerad grillad entrecôte med Pommes Anna, smörstekta champinjoner, lättstekt radicchio och en lätt kalvsky med färskmalen svartpeppar, långbräserad kalvkind med krämig polenta med parmesan, rostad schalottenlök och smörstekta kastanjechampinjoner eller rosastekt rådjursfilé serverad med rotselleripuré, smörstekta svart trumpetsvamp, fondantpotatis och en lätt timjandoftande viltsky med lite enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnrostad 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, 12-18 månaders Comté, 12-18 månaders Gruyère, Tomme de Savoie, Cantal Entre-Deux eller Ossau-Iraty. Ställ gärna flaskan upprätt ett dygn före servering så att eventuell fällning hinner sjunka till botten. Dekanter gärna vinet 20-30 minuter före servering.

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 91p

A rich, structured Crozes Hermitage, Jaboulet's 2012 Domaine de Thalabert offers first-rate notes of blackcurrants, peppery herbs, leather, black olive and scorched earth. Aged 12 months in 20% new French oak, it's medium-bodied, juicy and balanced, with enough underlying depth and structure to keep it evolving nicely.

Jancis Robinson 17p

Vinunic

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

The most memorable red of the many wines served at the launch of my glassware in New York. Just perfect already with ripeness but the savour of a true Crozes. Aged in small oak apparently but it seemed to have worked in this case.

Decanter 91p

The Jaboulets need little introduction, being as they are one of the leading winemaking families in this small part of the world. This Crozes-Hermitage has structure and breadth thanks to 12 months spent in new French oak. The palate features dense, juicy black fruit and cassis with spices on the finish. The acidity is well balanced, making this surprisingly easy to drink on its own, but it's better with a stew or grilled red meats.

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.