

ERMITAGE EX VOTO BLANC 2006

Art. nr: EG2401

Pris: 1.499 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Vita torra viner

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Producent: E. Guigal Château d'Ampuis

Druvor: Marsanne 95%, Roussanne 5%

Karaktär: Blommig doft, acacia, honung och havtorn. Smaken är rik, fet och fyllig men samtidigt elegant. Terroiren har gett denna Hermitage komplex kropp och längd.

Tillverkning: Vinet har genomgått temperaturkontrollerad jäsnings.

Lagring: Vinet har lagrats på andraårsfat i 30 månader.

Alkoholhalt: 13%



Om producenten

Kejsaren i Rhône

Det tog knappt hundra år för familjen Guigal att göra en av de märkligaste klassresorna i vinvärlden. Föräldralöse farfar Etienne började bokstavligen talat i källaren som 14-åring. Idag sitter sonsonen Philippe i toppen av ett imperium som gör några av världens bästa viner.

Pappa Marcel, som fortfarande finns med i verksamheten, är den som kan ta åt sig äran av att ha räddat Côte Rôties vingårdar från att offras till förmån för husbyggen. Då, på 1940-talet, var vinerna härifrån inte särskilt framstående. Idag är det en appellation med världsrykte. Till det bidrar de tre legendariska vingårdsvinerna han skapade och som går under namnet La-la-la-vinerna, dvs La Mouline, La Landonne och La Turquie. Tre vingårdar med en blygsam yta på sammanlagt fyra hektar och högst rankade i hela världen. La Mouline kan stolt bära titeln "Världens bästa vin" efter att ha kammat hem fler 100-poängare av amerikanske vingurun Robert Parker än något annat vin. Vingården är inte stor, bara en hektar, och produktionen ligger kring 5 000 buteljer årligen.

Det är onekligen imponerande att göra prestigeviner som ständigt får högsta betyg, men Philippe Guigal är väl så stolt över att år efter år producera miljontals flaskor av "vanlig" Côtes-du-Rhône av så hög kvalitet att den alltid räknas bland de särklassigt mest prisvärda.

Guigal gör idag kvalitetsvin från Rhônedalens samtliga appellationer. Basen för verksamheten är Château d'Ampuis, ett 1500-talsslott som var i bedrövligt skick när Marcel Guigal köpte det på 1990-talet, men som genomgått en mycket omfattande renovering. Här görs en stor del av vinifieringen och här finns också den enorma lagringskällaren för firmans samtliga viner. Totalt vilar här 5000 fat på en yta av en hektar – alltså lika stor som vingården La Mouline!

I början av 2000-talet skapade Guigal sitt eget tunnbinderi, något som mycket få vinproducenter i världen förfogar över.

Här byggs 800 ekfat per år. Eftersom firmans prestigeviner tillbringar upp mot fyra år på fat är det viktigt att ha fullständig kontroll över ekens kvalitet och rostningsgraden på varje enskilt fat.

Vinunic

www.vinunic.se Regeringsgatan 109, 111 39 Stockholm +46 8 6608415