

VINUNIC

HERMITAGE LE TAUROBOLE 2023

Art. nr 1045600

Pris 579 kr

Storlek 750 ml

Producent Paul Jaboulet Aîné

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Intensiv och aromtisk doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, blåbär, svartpeppar, viol, kanel, kryddor och fat. Elegant, koncentrerad och generöst fruktig med välbalanserad syra och silkeslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med angenäm kryddighet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand mellan 7 och 22 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 15% var nya fat.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan med fördel lagras upptill 15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinglas till smakrika rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp och örter. Vi föreslår stekt pärlhöna med krispigt skinn serverad med smörstekta murklor, ugnsrostad timjanpotatis, långsamt ugnsbakad purjolök, rostade morötter och en ljus örtig kycklingsky, rosastekta örtiga lammracks serverade med potatisgratäng, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, haricots verts och en rosmarinsky, stekt côte de bœuf med Pommes Anna, smörstekta champinjoner, grillad aubergine, lite finhackade svarta oliver och en lätt kalvsky med färskmalen svartpeppar, rödvinsbräserad oxkind med krämig polenta med parmesan, smörbakad rotselleri, svarta oliver och smörstekta Karl Johan eller rosastekt hjortytterfilé serverad med rotselleripuré, smörstekta svart trumpetsvamp, fondantpotatis och en lätt timjandoftande viltsky med lite enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnsrostad halverad aubergine med örter, smörstekta Karl Johan, belugalinser och krämig polenta med Parmigiano Reggiano, lite svarta oliver 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 Ossau-Iraty. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering, speciellt om det dricks ungt.

Information Taurobole är ett gallo-romerskt altare av kalksten, som sedan 1840 är klassad som ett historiskt monument. Det upptäcktes på 1500-talet och låg då begravt under resterna av ett antikt tempel tillägnat Herkules, högst upp på Hermitagesluttningen, där kapellet La Chapelle ligger idag. Altaret var tillägnat gudinnan Kybele, vars staty återfanns i slutet av 1960-talet i samband med byggandet av dammen i Bourg-lès-Valence. Det centrala torget i Tain-l'Hermitage bär idag namnet Place du Taurobole, som en hyllning till detta unika gallo-romerska altare.



Om producenten

Ekologisk certifiering: EU-förordning 2018/848.

Vinunic

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

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.

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