VINUNIC

KEYNETON EUPHONIUM 2023



Art. nr 92314
Pris 499 kr
Storlek 750 ml
Producent Henschke
Ursprung Barossa, Australien
Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork
Druvor Shiraz 65%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 2%
Alkoholhalt 14,5%
Totalsyra 6,3 g/l
Restsocker 1,6 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Intensiv doft med inslag av björnbär, mullbär, blåbär, plommon, anis, kryddnejlika, muskotblomma, svartpeppar, timjan, lagerblad och fat. Smakrik, koncentrerad och komplex med en elegant syra och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm örtighet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 21 mars och 5 maj. Vinet har lagrats 17 månader i franska ekfat, varav 10% var nya fat.

Lagring Vinet kan under gynnsamma förhållanden lagras 25 år eller längre. Med lagring kommer vinet utveckla mer toner av cederträ, tobak, läder och skog.

Passar till Serveras vid 16-18°C i rymliga vinkupor till rätter av fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp. Vi föreslår långbakad fläskkarré med salvia, vitlök, rostad butternutpumpa, lättstekt svartkål, smörstekta kantareller, potatispuré och en mild äppelsky, rosastekt lammrostbiff med rosmarin, Pommes Anna, smörstekt Karljohan, ugnsrostad rotselleri, haricots verts och en lätt lammsky, rosastekt välmarmorerad ryggbiff med svamp, rostad rosmarinspotatis, smörstekta skogschampinjoner, grillad röd paprika, smörslungade gröna bönor och en lätt pepparsky eller ugnsstekt hjortytterfilé serverad med silkeslen rotselleripuré, smörstekt svart trumpetsvamp, ugnsrostade småpotatisar, lättstekt savojkål och en lätt timjandoftande viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi krämig polenta med karljohansvamp, belugalinser, lättstekt svartkål och rostad rotselleri. Vinet passar även utmärkt till lagrade lite nötiga hårdostar som 12–24 månaders Cheddar, Pyengana Cheddar, 18–24 månaders Comté, Manchego Curado eller Gruyère Réserve. Dekantera gärna vinet 45-60 minuter före servering, särskilt om det dricks ungt.

Information Byn Keyneton i Barossa Hills grundades 1842 av pastoralisten Joseph Keynes. Byn var ett säte för musik och kultur och det var här som både Henschke Family Brass Band och Henschke Winery grundades. Bandet grundades 1888 och bland blåsinstrumenten märktes bland annat en Euphonium stämd i B-moll, barytonhorn på svenska, som gett upphov till namnet på detta vin. Samtliga instrument från denna tid finns fortfarande kärleksfullt bevarade hos familjen Henschke.

Omdömen

Wine Advocate 93p
The 2023 Keyneton Euphonium leads with red fruit on the nose, and this follows onto the palate. This is a wine of texture and seamless flow; all of the tannins wrap around a core of unfettered pomegranate, cocoa and red licorice. This is an excellent wine from a cool, wet season. Drink Date: 2026 - 2033

Jancis Robinson 16.5+

Transparent blackish garnet. Well-integrated fruit on the nose and sprightly acidity on the palate with a hint of treacle toffee. Not yet ready on the palate. Briary finish with some fine tannins lurking. Drink Date: 2028 - 2040

Wine Spectator 91p
A touch exotic, with toast, sandalwood and spice notes announcing the masala chai–infused flavors of black cherry and blueberry, plus a swirl of smoke and crushed pine needle. Mahogany, dried lavender and black licorice round out the flavors on the finish, where everything lingers and the tannins stay juicy and firm. Shiraz, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Drink now through 2041.

Om producenten

Gamla stockar och högsta kvalitet

Laura Catena är en av Argentinas mest kända vinprofiler. Som dotter till den legendariske Nicolás Catena och i ledningen för världsproducenten Bodega Catena Zapata vet hon allt om hur man skapar viner av högsta kvalitet.

När hon startade Luca Wines (döpt efter hennes äldste son) i Uco-dalen i Mendoza hade hon ett spännande mål i sikte, att visa potentialen hos argentinskt vin av gamla stockar. Men hon hade inte femtio år på sig att nyplantera och tålmodigt vänta på att tiden skulle göra sitt. Lösningen blev i stället att leta upp ägarna till riktigt gamla vingårdar. Laura Catena ville erbjuda dem ett intressantare sätt att försörja sig än att maximera skördeuttaget, och hon lyckades övertyga ett antal odlare om att de i stället skulle sikta in sig på att minska avkastningen från stockarna och leverera druvor av absoluta högsta kvalitet.

Resultatet blev över all förväntan. De gamla stockarna gav fantastiska druvor att arbeta med, fyllda av kraft och komplexa smaker. Succén var ett faktum.

De distinkta vinerna från Luca kännetecknas av imponerande koncentration och perfekt balans och räknas idag bland de allra finaste man kan finna i Argentina.