

VINUNIC

MONCERBAL 2023

Art. nr 1043618

Pris 1.640 kr

Storlek 750 ml

Producent Descendientes de J. Palacios

Ursprung Bierzo, Spanien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Mencía 92%, Jerez 8%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor, fruktig och blommig doft med inslag av röda körsbär, skogshallon, röda vinbär, blåbär, viol, rosor, lagerblad, anis och fat. Medelfyllig, elegant och koncentrerad med en hög välbalanserad syra och fina silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet och en lätt örtighet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand vid 2 olika tillfällen mellan 29 augusti och 2 september. De avstjälkades delvis före pressning och musten fick sedan jäsa i stora ekfat med regelbunden pigeage. 44 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 10 månader i en kombination av stora foudres, barrique och bocoyes. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet rekommenderas att drickas efter 10 år, men har hög lagringspotential och kan lagras ännu längre.

Passar till Serveras vid 16-17°C i stora vinkupor till eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm eller nöt, gärna med inslag rotfrukter och/eller örter. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn serverat med belugalinser, smörstekt svamp, rostad morot och en lätt anksky med lite ton av mandarinzest, grillad Presa Ibérica med potatispuré, rostade kastanjer, smörstekt svamp, rostad schalottenlök och en lätt timjansky, helstekt vaktel med Puylinser, smörstekta kantareller, lätt smörad savojkål, rostad schalottenlök och salviadoftande sky, rosastekta lammracks med salvia, timjan och rosmarin serverade med krämig Parmigiano-polenta, smörstekt svamp, långsamt rostad fänkål och en lätt lammsky eller rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, små fondantpotatisar och en lätt timjansdoftande kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnsbakad rotselleri med krämig puré på vita bönor, smörstekt Karl Johan, långsamt rostad fänkål, rostad schalottenlök och en timjansdoftande svampsky. Vinet passar även utmärkt till olika lagrade eleganta hårdostar som Zamarano, Manchego Curado, Tetilla, Ossau-Iraty, 18-24 månaders Comté, Gruyère Réserve eller en mild Idiazábal. Dekanter gärna vinet 60-90 minuter före servering, särskilt om det serveras ungt.



Omdömen

Wine Advocate 98p

Last year, Álvaro Palacios defined the 2023 Moncerbal as juicy and crystalline, an energetic red from this paraje from Corullón. It's paler and also the most aromatic, floral, ethereal and insinuating. This is a vineyard that excels in less warm vintages, but it's also a vineyard that has suffered a lot from the drought in the last few years and needs some time to recover. Still, this has the textbook herbal side, with finesse and precision. It's perfumed, floral and showy, with notes of tangerine peel and also fennel and aniseed, pungent, mysterious and intoxicating... There is a transparency, symmetry and elegance. This is super approachable already. Drink Date: 2025 - 2039

Decanter 96p

Vinunic

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

Tasted en primeur and, as with Villa de Corullón, this Moncerbal was a little reduced on the nose. In contrast, the palate was remarkable: alight with vivid acidity, bright cherry and pomelo fruits, wrapped with notes of creamy chocolate and structured by very fine tannin. Enjoy it soon, but will also benefit from ageing. Drinking Window: 2024 - 2036
