VINUNIC

MURAL 2024

Art. nr 94140
Pris 129 kr
Storlek 750 ml
Producent Quinta do Portal
Ursprung Douro, Portugal
Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork
Druvor Tinta Roriz 45%, Touriga Francesa 40%, Touriga Nacional 15%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 5,3 g/l
Restsocker 0,6 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning



Karaktär Fruktig doft med inslag av röda bär, körsbär, svarta vinbär, örter, kryddor och fat. Medelfyllig och mjuk smak med en fin fruktsyra och tydlig men balanserad tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. Musten fick jäsa i ståltank. 25% av vinet har lagrats 9 månader i franska ekfat.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan också med fördel lagras några år.

Passar till Serveras vid 15-16°C till charkuterier eller rätter av fågel, fläsk, lamm eller nöt, exempelvis rigatoni med salsiccia och tomat, Piri-piri-kyckling med vitlök, citron och örter, grillad fläskkarré med rostad paprika, örter och rostad småpotatis, lammfärsbiffar med örter, rostad aubergine och citronyoghurt, högrevsburgare med mild cheddar, grillad lök och dijonnaise, Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad aubergine med tomat, rostad paprika, belugalinser, persilja och lite smulad fetaost. Vinet passar även till medelkraftiga ostar som Manchego, São Jorge, Pecorino Toscano, 12–18 månaders Comté eller en mild lagrad Gouda. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

Omdömen

DinVinGuide - Sofia Ander
En såkallad no brainer och ett såkallat dunderkap. Mörka bär, ett potent örtknippe, ett bra bett, skruvkapsyl, mängder av flaskor och inga pengar alls. Japp, ett dunderkap är en underdrift.

Munskänkarna - Fynd i sin prisklass
Något återhållen doft av röda och mörka plommon, körsbär, hallon, småcitrus och torkade örter. Torr, medelfyllig, mörkfruktig smak med medelhög syra, mjuka tanniner och ett gott slut med någon mineralsälta.

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