

VINUNIC

TOM CULLITY 2022

Art. nr 95223

Pris 1.029 kr

Storlek 750 ml

Producent Vasse Felix

Ursprung Margaret River, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Cabernet Sauvignon 87%, Malbec 13%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Komplex, fruktig och något floral doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär, plommon, röda bär, apelsin, peppar, ceder, lakritsrot, höstlöv, kryddor och fat. Smakrik, fyllig och koncentrerad men ändå elegant och mjuk i strukturen med silkeslena tanniner. Mycket välbalanserad. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 25 mars och 6 april. Druvorna avstjälkades helt och fick sedan spontanjäsa som hela druvor utan att krossas. 10% av druvorna fick jäsa i öppna kar. 12-31 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 18 månader i franska ekfat, varav 65% var nya fat och resterande 2-4 år gamla.

Lagring Vinet vinner på lagring i åtminstone 4 år, men kan under gynnsamma förhållanden lagras 20 år eller längre för att få en elegant och mogen cabernet.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinkupor till eleganta, smakrika rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av örter och/eller svamp. Vi föreslår stekt ankbröst med krispigt skinn serverat med belugalinser, smörstekta kantareller, rostad morot och en lätt anksky, rosastekta lammracks med rotselleripuré, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, små fondantpotatisar och örtig lammsky, långbakad lammstek med rosmarin, vitlök och timjan serverad med rostad potatis, pumpa, haricots verts, smörstekta svamp och en koncentrerad stesky, stekt välmarmorad entrecôte med pommes Anna, smörstekta svamp, grillad radicchio, rostad schalottenlök och timjandoftande kalvsky eller rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, svart trumpetsvamp, rostad schalottenlök, fondantpotatis och en lätt viltsky med timjan och liten doft av enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi saltbakad rotselleri i tjocka skivor serverad med smörstekta Karl Johan, krämig puré på vita bönor, belugalinser, rostad schalottenlök och en koncentrerad svampsky med timjan. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som 24-30 månaders Comté, lagrad australisk cheddar, Gruyère Réserve, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, Pecorino Toscano Stagionato eller Cantal Vieux. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering, speciellt om vinet dricks ungt.

Information Det var fruktkvaliteten som initialt ledde vinmakarna till att skapa den allra första årgången av Tom Cullity 2014.



Omdömen

Wine Advocate 98p

Vinunic

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

The 2022 Tom Cullity Cabernet Sauvignon Malbec is superb. The season was fantastic and has been responsible for many excellent wines, wines that are both plush and precise, detailed and approachable in their youth. In character, it could be compared to the 2018 vintage for its balance and grace. Here, the tannins speak of sweet tobacco and flaked milk chocolate, bay leaf, nori and even a hint of sandalwood through the finish. The fruit is right on the raspberry spectrum, and it additionally offers notes of blood plum, cassis and mulberry. This is a superstar wine. Drink Date: 2025 - 2062

Wine Spectator 91p

There's a terrific sense of polish to the tannins, which provide an excellent framework that holds up flavors of cassis, blackberry and black walnut liqueur, plus a whiff of eucalyptus. Black and white pepper, toasted fennel seed, black licorice, and sage linger. Cabernet Sauvignon and Malbec. Drink now through 2038.

Om producenten

En av de främsta i Margaret River

Vasse Felix är utan tvekan en av de främsta producenterna i Margaret River. Det är mer än 40 år sedan Tom Cullity gjorde sitt och Margaret Rivers första vin på Vasse Felix med mottot "att göra bästa möjliga vin". Vid den tiden fanns här endast betesmark och eukalyptusskogar, men Cullitys exempel följdes ett par år senare av en annan läkare, Bill Pannell, som startade Moss Wood och strax därpå kom viner från Cullen Winery, också det grundat av en läkare!

Efter många års framgångskrönt slit ville Cullity dra sig tillbaka och överlät egendomen till den vinmakare som arbetet för honom i alla år. Denne sålde det emellertid snart vidare till en köpare med rejäla finansiella muskler, Heytesbury Group, som än i dag driver Vasse Felix. Koncernens bas är boskapsuppfödning, men man har en rejäl bredd – äger t ex teatrar i London, bland annat den som haft sådan framgång med ABBA-musikalen "Mama Mia".

Heytesbury Group leds av Janet Holmes à Court, som äger koncernen tillsammans med sina barn. Hon har investerat rejält i såväl anläggningen som i vingårdarna och under hennes ledning har vinerna utvecklats enormt. Speciellt uppmärksammade har deras vita semillon-viner och deras röda viner på cabernet sauvignon, shiraz och cabernet/merlot blivit. Basvinerna kompletteras med ett vitt och ett rött prestigevin under namnet Heytesbury Chardonnay respektive Heytesbury Red.