VINUNIC

VIEILLES VIGNES CINSAULT 2023

Art. nr 92129
Pris 179 kr
Storlek 750 ml
Producent Domaine des Tourelles
Ursprung Bekaa, Libanon
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Cinsault 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 3,5 g/l
Restsocker 0 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga



Karaktär Elegant doft med inslag av hallon, körsbär, röda vinbär, svarta vinbär, plommon, fikon, viol, medelhavsörter och vitpeppar. Mjuk, smakrik och elegant med sammetslena tanniner och välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm kryddighet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i cementtankar. 10 dagars skalmaceration. Spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 8 månader i neutrala franska ekfat.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan också med fördel lagras 5 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinkupor till eleganta maträtter av fågel, fläsk, lamm eller nöt, gärna inspirerade av Medelhavet. Vi föreslår stekt akkawi eller halloumi med apelsinhonung, ugnsstekt kyckling med sumak, za'atar, rostade grönsaker, mild yoghurtsås med mynta och kryddat ris med lätt rostade mandlar, ugnsbakad kibbeh med lamm, bulgur och rostade pinjenötter serverad med baba ganoush, gurk- och yoghurtsallad med mynta, rostad blomkål, tomat- och persiljesallad och varmt pitabröd, stekt fläskfilé med svamp, rostade småpotatisar, haricots verts och timjansky, libanesiska lammfärsspett med bulgur, persilja, olivolja, grillad aubergine, rostad paprika och fattoush eller rosastekt kalvrostbiff med potatisfondant, grillad aubergine, rostad zucchini, smörslungade gröna bönor, ugnsakade körsbärstomater och en lätt örtig kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad aubergine med kryddade belugalinser, bulgur, mynta, små ugnsbakade tomater och mild tahiniyoghurt. Vinet passar också bra till olika, inte alltför kraftiga ostar som Kashkaval, Tomme de Savoie, 12–18 månaders Comté eller en mild Manchego. Lufta gärna vinet 15-30 minuter före servering.

Information Cinsault har odlats i Bekaadalen sedan mitten av 1800-talet, men fick med tiden ge plats åt nya, importerade druvsorter. År 2024 beslutade Domaine des Tourelles att återuppliva denna traditionsrika druva genom att söka upp mycket gamla Cinsaultstockar, över 50 år gamla, och låta vinet jäsa i betongtankar med enbart naturligt förekommande jäst, utan några andra tillsatser. Syftet var att skapa ett så rent och autentiskt uttryck av druvans karaktär som möjligt. Resultatet är ett mjukt vin som på ett elegant sätt speglar Bekaadalens unika terroir, med god lagringspotential.