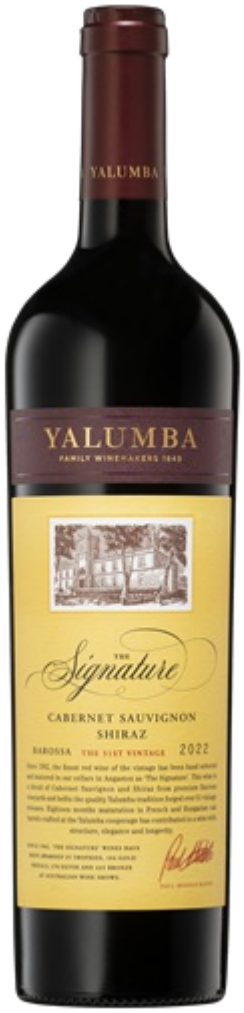
VINUNIC

YALUMBA THE SIGNATURE 2022



Art. nr 94482
Pris 499 kr
Storlek 750 ml
Producent Yalumba
Ursprung Barossa, Australien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Cabernet Sauvignon 51%, Shiraz 49%
Alkoholhalt 14,5%
Totalsyra 5,9 g/l
Restsocker 0,4 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär, skogsbär, ceder, lakrits, mynta, lagerblad, peppar, viol, rostade kryddor och fat. Smakrik, medelfyllig. koncentrerad och elegant med en hög välbalanserad syra och en fin tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm kryddighet. Ett raffinerat och elegant vin!

Tillverkning Druvorna skördades 9-22 mars. Alla vingårdslägen vinifierades separat. Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i öppna ståltankar. Den jäst som förekommer naturligt på druvornas skal hjälpe till för att vinet skulle jäsa klart. 10 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 18 månader i en kombination av franska och ungerska ekfat, både barriquer och hogsheads. 21% var nya fat.

Lagring Vinet kan drickas redan nu men kan också med fördel lagras 15 år eller längre.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinkupor till eleganta smakrika rätter av fläsk, lamm, nöt och vilt. Vi föreslår långbakad fläskkarré med salvia, rostad pumpa, smörstekta skogschampinjoner och mild äppelsky, rosastekt lammrostbiff med pommes Anna, rosmarin och smörstekt svamp, rödvinsbräserad oxkind med rökt sidfläsk, Karljohan, glaserade smålökar och potatispuré, grillad entrecôte med rostad potatis, svamp och chimichurri eller stekt hjortytterfilé med krämig rotselleripuré, svart trumpetsvamp, ugnsbakad palsternacka och timjansky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi polenta med svamp, bönor och spenat. Vinet passar även utmärkt till lagrade lite nötiga hårdostar som mogen välbalanserad Cheddar, Clothbound Cheddar, Pyengana Cheddar, 18–24 månaders Comté, Gruyère Réserve, Pecorino Toscano Stagionato eller Manchego Curado. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering, särskilt om det serveras ungt.

Information Detta vin har producerats sedan 1962 och är Yalumbas prestigeserie som tillverkas efter Samuel Smith's Blend. The Signature tillägnas varje årgång en person som under sin anställning på Yalumba betytt mycket för företaget och årgång 2022 är tillägnad Paul Midolo.

Omdömen

Wine Advocate 97p
The 2022 The Signature Cabernet Sauvignon Shiraz is so pretty—floral, red fruited and fine. This is a beautiful iteration of this wine. Ironically, there's a coastal freshness about it—kelp, brine, crushed shells—given it is nowhere near the coast. It's capacious and mineral and so fresh. The tannins are fine and neat, and the wine has incredible focus and line through the long finish. It's very impressive, potentially one of my favorite releases of this wine to date. It has wholly Barossa fruit this vintage. Drink Date: 2025 - 2052

Wine Spectator 93p
Opulent and distinctive, with notes of violet, black olive, sandalwood and fresh rose petal. Whiffs of green cardamom complement the rich flavors of blackberry and huckleberry, showing additional accents of star anise, bittersweet chocolate and black licorice. The tannins are concentrated but fully integrated, giving length and plushness. Cabernet Sauvignon and Shiraz. Drink now through 2039.

Decanter 93p
The remarkable consistency of The Signature over decades stands as a testament to Yalumba's ability to keep finding superb Cabernet in the Barossa each year, even when this variety has a notoriously fickle temperament in dry vintages. The low-cropping 2022 vintage provided intense flavours, giving this wine rich character and a stern demeanour. Uncharacteristically, it shows more assertive Shiraz personality in its youth, offering dark power and deep, grinding bass notes through the mid-palate. The comforting warmth of savoury-edged Barossa Cabernet Sauvignon remains a significant contributor however. Its sturdy tannin profile suggests it will change with age in the cellar, when its Cabernet influence is likely to make a rich savoury mid-palate come into bloom. Drinking Window: 2025 - 2040

Om producenten

"Marken överallt häromkring"

Yalumba betyder "marken överallt häromkring" på aboriginernas språk. Ett passande namn på ett företag som har så stora vingårdar i Barossa Valley, på olika höjd och med olika mikroklimat.

Företaget ägs och leds i dag av Robert Hill-Smith, femte generationen efter Samuel Smith som 1849 emigrerade till Australien med hustru och fyra barn. Samuel arbetade som trädgårdsmästare, sparade och köpte land. Han följde äventyrarna när guldruschen gick till Bendigo. Han hittade guld och kom hem med så mycket att han kunde köpa mer mark, två hästar och en del redskap.

Sedan dess har företaget utvecklats till en stor dryckeskoncern som bland annat äger vinföretaget, ett tunnbinderi, ett bryggeri och ett vinhandelsföretag. Robert Hill-Smith är en engagerad företagsledare och en passionerad vinälskare. Det är han som ligger bakom vingårdsvinerna från Pewsey Vale och Heggies. De vinerna är några av resultaten av den kvalitetsutveckling, som gjort Yalumba till ett begrepp, inte bara i Australien utan i hela världen.