SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521279

2015 GRENACHE NOIR SÉLECTION VIEILLES VIGNES GRANDE RÉSERVE OAK AGED

FRANKRIG, ØVRIGE



Fyldig, intens og kompleks

Grenache Noir Oak Aged fremstår dyb rød i glasset. I duften og smagen møder man modne frugter og lakrids. I munden opleves vinen silkeblød og intens med fint afrundede tanniner, en flot fylde og kraft samt en lang vedvarende eftersmag.

Denne fyldige vin er en oplagt ledsager til rødt kød, gerne grillet, men kan også sagtens serveres som aperitif. Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ○ — ● — ○	Kraftig

Fremstilling

Vieilles Vignes Grande Réserve er fremstillet 100% på druen Grenache Noir, der er høstet fra gamle vinstokke. Jo ældre en vinstok er, jo mindre bliver høstudbyttet. Til gengæld er de høstede druer ofte af særdeles høj kvalitet og mere koncentreret i smagen, hvilket også er tilfældet for denne vin. Vinen fremstilles efter traditionelle forskrifter og har således gennemgået en klassisk vinificering efter ankomst til vineriet. Efterfølgende er vinen fermenteret på egetræ, og det er medvirkende til at skabe en vin med fylde, koncentration og masser af kraft.

Om Producenten

Leverandøren, Les Vins Aujoux, har vingårde og –marker, der strækker sig fra Bourgogne til Rhône og Beaujolais. I sin søgen efter exceptionelle vine, der afspejler hver enkelt vinmarks særegne karakteristika, udvælges kun vine af højeste kvalitet til videresalg. Leverandøren går ligeledes op i at dyrke markerne bæredygtigt. De er IFS-certificeret samt godkendt til at fremstille økologisk vin.

89 point
Niels Ehler

★★★★★
VinAvisen

★★★★★★
Alt om vin

★★★★★
FinansBureauet

✓✓✓✓✓
Politiken