

2022 Spätburgunder Alte Reben

Vinpaket:	2025:05 Michel
Namn:	Spätburgunder Alte Reben
Årgång:	2022
Druvsort:	Spätburgunder (Pinot noir)
Kvalitet:	ALTE REBEN (egen klassning)
Växtläge:	Druvorna kommer från gamla vinstockar som växer i och runt Achkarren. Alla vinstockar till detta vin är minst 25 år gamla, men många är äldre. Vinstockarnas höga ålder ger naturligt en lägre avkastning och vinerna blir tätare och mer komplexa.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Druvorna handplockades i slutet av september och sorterades noggrant. Traditionell mäsckjäsning i öppna rostfria ståltankar i 15 dagar. Efter pressning mognade vinet i 12 månader på 228-liters franska ekfat. Faten var inne på sin tredje till femte användning. Buteljering ägde rum i mars 2024.
Dricks lämpligen år:	2025 – 2035
Serveringstemperatur:	15 °C (men utvecklas väl med stigande temperatur)
Alkohol:	13 %
Syra:	5,8 g/l
Sockerkhalt:	0,4 g/l
Beskrivning:	Låt er inte förledas av den ljusa färgen i denna fullpumpade pinot noir. Ett lågt skördeuttag, väl mogna druvor och en lagring på ekfat i ett år har skapat ett vin med koncentrerad frukt, peppar och fina toner av vanilj. I smakpaletten finns även läder, ceder och lakrits. Trots en sockerkhalt på endast 0,4 g/l ger vinet ett sött intryck av russin. Lufta vinet i glaset och njut av hur det utvecklas av värmen mellan dina händer.
Passar till:	Ett elegant vin till lättstekt ankbröst med fruktig sås eller traditionell gåsmiddag. Rekommenderas varmt till en lätt halstrad tonfisk med wokade grönsaker. Självklart trevlig att drickas solo eller med lite charkuterier som tillbehör.

Egna anteckningar: