

Bodegas del Jaro Chafandin

Varenummer: 17-8221

0,75 l., 14,50%

Bodegas del Jaro

Produkttype

Rødvín

Årgang

2014

Land

Spanien

Region

Ribera del Duero

Menu

Lam Oksekød/Kalvekød

Grill

Lagring

Egetræsfad

Smagsnote

Mørk Frugt

Intens

Krydderi

Fremstillet på

Tempranillo



Beskrivelse

Vinen er fra området Ribera Del Duero, som igennem de senere år har vundet større og større indpas i danskernes hjerter.

Chanfandin får, efter endt vinificering, 21 måneder på franske egetræsfade.

Navnet Chanfandin kommer fra Chanfandin-stedet, hvor druerne til vinen kommer fra.

Druesammensætning: 100% Tempranillo

Farve: Dyb mørkerød.

Duft: Intens mørk frugt. Rig karakter af nyt fad, peber og lakrids.

Smag: Intense aromaer af solbær, mineralitet og balanceret fadpræg.

Gastronomisk match: Middelhavs køkkenets velkrydrede retter. Grillt og braiseret kød, gamle modne ost eller tapas.

Bodegas del Jaro

Bodegas del Jaro - Ribera del duero - Spanien. Ribera del duero er måske Spaniens mest prestigefyldte og innovative vinområde. I hvert fald er vinene fra Ribera del Duero en af de væsentligste drivkræfter bag Spaniens indtræden på den internationale vinscene, på lige fod med gamle vinlande som Frankrig og Italien.

Vinområdet ligger på den Iberiske højslette i mere end 800 meters højde. Sommeren er var og efter spanske forhold ganske kort. Luften deroppe er ganske tør og sammen med varmen skaber de klimatiske forhold meget fyldige, tørre og kraftige vine. I Ribera del Duero er Tempranillo, eller Tinto Fino, som druen hedder lokalt, kongen. Vinmarkerne ligger helt ned til Duero floden, som skærer sig dovent gennem landskabet inden den løber ind i Portugal og skifter navn til Duero inde i portvinslandet.

Midt i dette sceniske vinland ligger Bodegas del Jaro, som ejes af familien Osborne - Osborne. Vingården ligger nær landsbyen Pesquera de Duero ganske nær Duero floden. Naboerne er i den grad kendte og tæller store vinnavne som Hacienda Monasterio, Pesquera og Dehesa de los Canonigos og kun mindre end en kilometer væk fra Spaniens dyreste og mest prestigefyldte vin Vega Sicilia. Ja endda danske Peter Sissecks vin Pingus kommer ikke langt derfra.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S
Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

Mail: info@juuls.dk

2018 © . Alle rettigheder forbeholdes.

