



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Remelluri Blanco 2018

Hvitvin | Rioja, Spania | VP-nr.: 13221701 | SAP-nr.: 9069742 | EPD-nr.: 9069742 | Pris: 680,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania	Druetype	20 % garnacha blanca, 20 % chardonnay, 20 % muscat (moscatel, moscato), 20 % viognier og 20 % sauvignon blanc
Distrikt	Rioja	Alkohol	14 %
Underdistrikt	-	Sukker	0.4 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Vinifikasjon

Spontanfermentert, sakte og forsiktig pressing med en viss skallkontaktid. Modning på bunnfall i store foudres, betong og ståltanker i cirka 12 måneder. Ufiltrert, ikke klaret.

Bruksområde

Til fisk og skalldyr eller også svineribbe, margbein, and eller entrecôte. Vinen har såpass med vekt, konsentrasjon og tekstur sammen med den gode friskheten at den er anvendelig til kjøtt så vel som til sjømat.

Karakteristikk

Middels dyp grønngyllen. Dufter av blomster, krydder, appelsin, sitrus, kalk og anis. I munnen er den frisk, livlig, men også relativt feit og med tydelig tekstur. Stor konsentrasjon, svært kompleks og lang ettermak med krydder, blomster, sitrus, anis, stein og hvit fersken.

Opprinnelse

Remelluri Blanco har vært lidenskapen til Telmo Rodríguez siden han kom til Remelluri i 2009. Vinen er nå blitt en av de mest ettertraktede kultvinene i hele Spania.

Historien sier at Telmos far Jaime aldri ville la ham eksperimentere med rødvinene til Remelluri. Han var redd Telmo ville gjøre for store endringer. I stedet fikk Telmo frie tøyler på hvitvinen, og det kan vi være evig takknemlige for.

Inspirasjonen kommer fra læretiden Telmo hadde hos Chave i Hermitage, Clape i Cornas og Château de Beaucastel i Châteuneuf-du-Pape. Der lærte han å lage viner som Telmo omtaler som «viner i menneskeskala» som snakket om mennesker og sted, viner med sjel. Det var akkurat den typen hvitvin han ville lage fra fjellsidene hos Remelluri.

En rekke hvite druesorter er samplantet i ulike parseller fra de kjøligste og mest høytliggende parsellene. Ingen enkelt druesort, prosess eller vinifikasjonsteknikk skal snakke i glasset, det er stedet, Remelluris avtrykk som skal kjennes.

Med denne vinen banet Telmo vei for stedsbaserte hvitviner i verdensklasse fra Rioja i en tid da bare rødvinene fikk oppmerksomhet eller respekt. Remelluri Blanco produseres i svært små mengder og er en vin som kan lagres i tiår.