



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Remelluri Blanco 2020

Hvitvin | Rioja, Spania | VP-nr.: 15685901 | SAP-nr.: 9083750 | EPD-nr.: 9083750 | Pris: 789,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Rioja
Underdistrikt	-
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	20 % garnacha blanca, 20 % chardonnay, 20 % muscat (moscatel, moscato), 20 % viognier og 20 % sauvignon blanc

Alkohol	14 %
Ingrediens	Totalt 9 ulike druesorter
Sukker	0.4 g/l
Syre	6.2 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gyllen. Ung duft av balsam, krydder, blomster, moden frukt, anis. Frukt, anis, krydder, nøtter, saltaktig, kremet, konsentrert, lang.

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.

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.