



Ruggabellus Timaeus

Årgång 2016

Art. nr 78066

Pris 219 kr

Storlek 750 ml

Producent Ruggabellus

Ursprung Barossa, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Grenache 76%, Syrah 12%, Mataro 7%, Cinsault 5%

Alkoholhalt 13,6%

Sortiment Systembolagets beställning

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Fylligt och vitalt vin med pigg syra och polerade tanniner. Smakbildens domineras av mörka plommon, svarta oliver och stråk av färska örter. Ett spår av svartpeppar från syrah-delen ger fin komplexitet in i det långa avslutet.

Tillverkning Druvorna fick jäsa på de egna jäststammarna utan temperaturkontroll. 14 % av druvorna jäste som hela klasar med enbart den naturligt förekommande jästen. Manuell nedtryckning av skalmassan. Sju dagars skalmaceration.

Lagring Delar av vinet har lagrats på äldre stora franska ekfat.

Om producenten

Ruggabellus är i mångt och mycket antitesen till de rika och kraftigt extraherade viner som vi kanske är mer vana att se från Barossa, då vinmakaren Abel Gibsons målsättning är att fånga något mer representativt för växtplatsen snarare än solsken, hög mognad och amerikansk ek. Han fokuserar på Grenache, Syrah och Mataró som han köper från olika odlare runt om i regionen, använder sig alltid av en relativt stor proportion hela druvklasar och kolsyrejäsning för att maximera vinernas aromatiska profil. Vinerna får sedan vila i äldre, neutrala ekfat innan de buteljeras med ett minimum av sulfiter. Tanken är att göra viner som visar respekt för Barossas historia och tradition, men som han tycker reflekterar terroir på ett mer genuint sätt.

