



SC Pannell Dead End Tempranillo

Årgång 2020

Art. nr 52612

Pris 249 kr

Storlek 750 ml

Producent SC Pannell

Ursprung McLaren Vale, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Tempranillo

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär I glaset ett parfymerat och intensivt vin med smak av mörka plommon, björnbär och körsbär, med inslag av sandelträ, nejlika, lakrits och ett stråk av lavendel.

Tillverkning Druvorna krossades försiktigt och fick därefter jäsa med sina skal med relativt kort macerationsperiod om 10 respektive 11 dagar. Druvorna från de två lägena hanterades separat fram till slutet av april då den slutgiltiga blenden gjordes

Lagring Därefter lagrades vinet i 9 månader i större franska ekfat om 500 liter (puncheons).

Passar till Tapas, till exempel chorizo eller lagrad bit ost.

Om producenten

År 2004 startade Stephen Pannell och hans fru Fiona vinmärket SC Pannell med avsikt att försöka fånga den fulla potentialen i den natursköna regionen McLaren Vale i South Australia. Eftersom han redan hade erfarenhet av Margaret River-regionen så ville Stephen bredda sig, och i McLaren Vale såg han möjligheten att skapa torra viner från druvsorter som Shiraz, Tempranillo, Grenache och Touriga Nacional.

Han fortsatte att utforska området med stor nyfikenhet och antog samtidigt en kompromisslös hållning till sin produktion. Och det faktum att han redan arbetat i några av världens mest ansedda regioner som Bourgogne, Barolo, Bordeaux och Priorat gjorde att han såg på sitt nya projekt med ett öppet sinne. Terroir, klimat, kultur, hållbarhet och kvalitet är ledord, och det är inte fel att säga att Stephen är en av få personer som idag vet hur man utnyttjar McLaren Vales fulla potential för att kunna skapa några av regionens bästa viner.

