



Spinifex Papillon

Årgång 2025

Art. nr 7864101

Pris 249 kr

Storlek 750 ml

Producent Spinifex

Ursprung Barossa Valley, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Grenache 75%, Cinsault 25%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär I glaset ett jositgt och läskande vin med bäriga toner av hallon, röda körsbär och björnbär och finstämda toner av vilda örter.

Tillverkning 50% av andelen Grenache jästes som hela klasar, medan hela andelen Cinsault avstjälkades och jästes inledningsvis som hela druvor. Alkoholjäsningen utfördes i en kombination av rostfria ståltankar och betongkar med enbart den naturligt förekommande jästen, och nedtryckningen av skalmassan gjordes manuellt och varsamt för att förhindra extraktion av aggressiva tanniner och bitterämnen.

Lagring De olika druvsorterna lagrades separat i en mix av stål, betong och neutrala ekfat i 5 månader innan slutlig blend. Vinet fick därefter harmoniera i ståltank innan buteljeringen gjordes utan filtrering.

Passar till Rostad kyckling med grillad sparris och örtig gräddsås.



Om producenten

Det går inte att prata om det moderna Barossa utan att nämna Spinifex. När Pete Schell och Magali Gely grundade sitt vineri 2001 var de banbrytande i sitt vis att göra viner. Tvärt emot rådande trender om sökandet efter "optimal mognad", intensiv extraktion och stort användandet av nya barriquer började de göra Barossa-viner med de tekniker de lärt sig under sina sex år då de arbetat i Provence, Languedoc, Bordeaux och Bourgogne. Jäsning i öppna jäskärl på de egna jäststammarna, korgpressar och lång maceration efter avslutad alkoholjäsning är alla traditionella metoder, men som inte hade något hem i Barossa då.