2020 TEO M Blanco

Shukhrat Khakimov

Shukhrat Khakimov

Shukhrat Khakimov & Viticultores er et samarbejde mellem vinbønder og ønologer med base i San Juan de Alicante og projekter flere steder i det østlige Spanien, blandt andet i Valencia. Khakimov kommer fra Kasakhstan og uddannede sig i vinbrug og ønologi i Frankrig, Spanien og Italien og valgte siden at blive i Spanien. SK&V gennemførte sin første høst i 2017. Arbejdet tager udgangspunkt i særprægede parceller, lokale sorter, manuel håndtering og vinifikation med få indgreb. De enkelte serier har hver sin identitet.

Alicante

Alicante ligger i det sydøstlige Spanien og rummer langt mere end én varm middelhavsstil. Nær kysten, især i La Marina Alta, giver havet mildere forhold og mere nedbør, mens Vinalopó inde i landet er tørrere, har større temperaturudsving og flere steder ligger højt. De porøse, veldrænede jorde holder kun lidt på vandet, så vinstokkene arbejder under tydeligt tørkepres. Monastrell er områdets vigtigste blå drue, mens Moscatel de Alejandría har en særlig plads nær kysten. Alicante laver også hvidvin, rosé, søde og mousserende vine. Den historiske specialitet er Fondillón: en vin på Monastrell, lagret mindst ti år uden tilsætning af alkohol.

Vinen

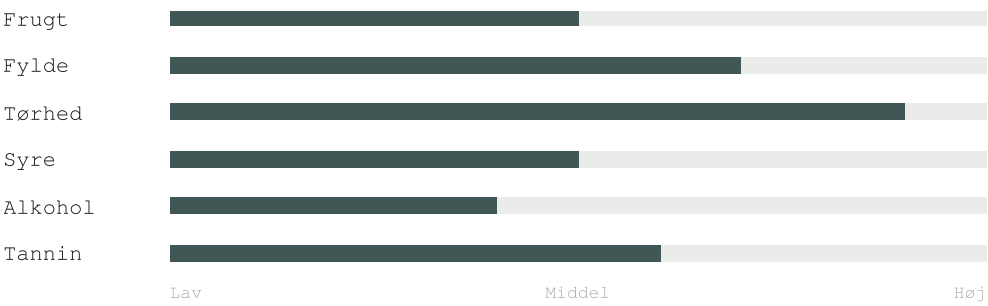
TEO M bygger på samme Viognier-grundlag som TEO Blanco, men skindkontakten forlænges fra cirka 14 til 25 dage. De ekstra dage giver 2020-vinen mere tannin, dybere koncentration og en fastere struktur, uden at den levende energi forsvinder. Shukhrat Khakimovs rå, direkte stil er tydelig, men macerationen fungerer som et bevidst vinøst greb snarere end som effekt. Resultatet er en orangevin med mere modstand og længde end basisudgaven, men stadig med bevægelse og umiddelbarhed.

Primære aromaer: Tropiske frugter, appelsin, moden pære, mandler, vild floralitet og let sved.

Madforslag: Prøv til mad med proteiner og gris eller oksekød.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2020

Orangevin

Viognier

Alicante
Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk