2023 Orange

Cellers de Can Suriol

Cellers de Can Suriol

Azimut er Suriol-familiens økologiske projekt i Penedès i Catalonien. Druerne købes hos lokale dyrkere ved kysten, i de centrale egne og på højere marker mod Costers del Montmell. Grundideen er fair betaling til bønderne og en rimelig pris for den færdige vin. I kælderen gæres spontant, filtrering undgås, og tilsætningerne holdes på et minimum. Serien omfatter hvidvin, orangevin og rødvin samt hvid og rosé Cava, begge Brut Nature.

Catalonien

Catalonien ligger i det nordøstlige Spanien og rummer langt mere end én vinstil. Vinmarkerne findes ved Middelhavet, i tørre egne inde i landet og i højereliggende, køligere zoner. Det giver store forskelle i modning, syre og fylde. Xarel·lo, macabeu og parellada har en central rolle i mange hvide og mousserende vine, mens garnatxa og carinyena præger en del af de røde. Cava har sit historiske tyngdepunkt omkring Penedès og Sant Sadurní d'Anoia, men Catalonien laver også stille hvidvine, rosévine og rødvine.

Vinen

Brisat er det traditionelle catalanske ord for vin med skindkontakt, og Suriols Orange 2023 arbejder netop i den stil. De grønne druer gæres sammen med skallerne, så vinen får mere farve, struktur og tannin end en almindelig hvidvin. Det giver et tørt og levende udtryk med tydelig kant, men stadig med den friskhed, der hører Penedès til. En orangevin med historisk lokal forankring, hvor metoden ikke er et moderne påfund, men en genoptagelse af områdets egen måde at arbejde på.

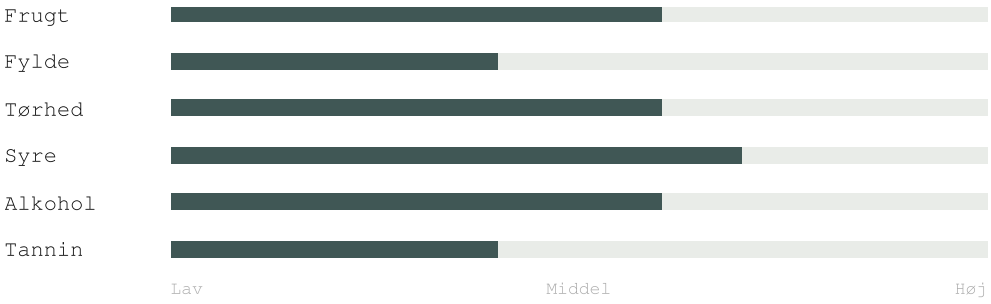


Primære aromaer: Citron, grapefrugt, hvide blomster, mineralitet, grønne æbler, ferskner og abrikoser.

Madforslag: Prøv til ceviche med lime og koriander og avocado.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2030.

Smagsprofil



2023

Orangevin

Sumoll Blanc, Parellada, Moscatell, Grenache Blanc

Catalonien Spanien

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