

Rökt kött	**
Grillad/stekt anka	**
Grillat stekt nötkött	**
Grillat/stekt lamm	**
Nötköttsgryta	**
Hare/kanin	*
Vildfågel	*
Viltkött	*
Orientaliska / smakintensiva	*
Kittost	*
Mögelost	

* * utsökt till

* passar bra till

Achelo Syrah 2006

Producent:

Antinori

Den 19 Maj 1385 blir Giovanni di Piero Antinori antagen som lärling i vinmakarnas skrå i staden Florens. Sedan denna dag har tjugosex generationer Antinori varit aktiva i vinbranschen. Numera är det Markisen Piero Antinori som tillsammans med sina döttrar styr firman från Palazzo Antinori i centrala Florens. Toscana och främst Chianti Classico området har alltid varit basen för familjen. Detta har dock inte hindrat Antinori från att utöka sitt imperium till att sträcka sig både utanför Toscanas och Italiens gränser. Som varande en av Italiens ledande vinproducenter har även Antinori gått i bräschen för nya innovativa grepp inom vinframställningen i landet. Tack vare sitt nytänkande men samtidigt med en respekt för traditioner och historia har Antinori en självklar plats bland vinvärldens stora namn.

Achelo Syrah kommer från den 379 hektar stora egendomen La Braccessa som breder ut sig båda DOC områdena Montepulciano och Cortona i Toscana. Vinets namn är hämtat från den grekiska mytologin där Achelo är en flodgud.

Läge:

Cortona/Toscana/Italien

Druva:

Syrah

Vinifikation:

Efter skörden har musten jäst i små ekfat sk barriques. Vinet har sedan lagrats 5 månader i dessa ekfat. Alkoholhalt 14%

Sommelierns

Kommentar:

Klar röd-blå färg.

Öppen doft med varma toner av plommon, mocka och kaffe samt fin liten avslutande ekfatskaraktär med vaniljtouche.

Medelfyllig med fin fruktsyra och bra strävhet samt generösa toner av mörka bär, mocka och vanilj samt elegant kryddighet och litet animalisk inslag. (jul-08)

