KVALITÉ & KÄNSLA!

Rött vin

Shabo Saperavi Reserve 2025

Shabo

Pris 189 kr
nr 7174401 - 750 ml

Ursprung Odessa

Druvor Saperavi

Alk. halt 13%

Jordmån: Gul sand, kalksten och lera

Information: Druvan Saperavi har sina rötter i Georgien men har odlats i Ukraina sedan 1800-talet, då druvan fördes över Svarta havet till Krim. Med sin djupa färg, mörka frukt, friska syra och tydliga struktur fann den snabbt en naturlig plats i Ukrainas vintradition. Det speciella är att både skal och fruktkött är färgat, vilket ger viner med en intensivt mörkröd färg. Druvan kombinerar generös mörk frukt – björnbär, blåbär och mörka körsbär – med frisk syra och tydliga tanniner. Resultatet är smakrika, strukturerade viner med både personlighet och fin lagringspotential.

Karaktär: Djupt rubinröd i färgen. Dofter av mogen frukt med toner av björnbär och blåbär tillsammans med blommiga inslag av viol. Fyllig i smaken med sammetslena tanniner. Fruktig och lång eftersmak.

Vinifiering: Handskördade druvor som plockas tidigt på morgonen och placeras varsamt i lådor. Lådorna transporteras i kylbilar till vineriet där druvklasarna genomgår en noggrann selektering innan de avstjälkas med hjälp av en vibrerande avstjälkare, för att behålla druvorna hela. Därefter sker ytterligare en automatisk sortering där endast frukt av högsta kvalitet väljs ut. De bästa druvorna förs över till ekfat och rostfria ståltankar för jäsning. Den malolaktiska jäsningen sker helt på utvalda franska ekfat. Hur länge vinet får mogna på fat varierar från år till år beroende på vinets potential.

Lagring: Vinet mognar på 225 liter ekfat i sex månader, vilket bidrar till en mer förfinad struktur och ett större djup.

Passar till: smakrika rätter med kött, grillade toner eller svamp. Lammfärsbiffar med aubergine, örter och vitlöksyoghurt. Entrecôte med rödvinssås och potatisgratäng. Lagrad hårdost såsom Gruyère eller Comté, efter middagen.

Om producenten

Familjen Lukuridze har producerat vin sedan 2003. Traditionen för vinmakning i området sträcker sig dock hela 2000 år tillbaka i tiden. Shabo är beläget i södra Ukraina i närheten av staden Odesa och är det område med äldst historia inom Ukrainsk vinmakning. Platsen ligger idealiskt placerad mellan floden Dnjestr och svarta havet, vilket ger mycket bra förutsättningar för vinodling.
Shabo vill att deras viner ska avspegla terroiren i området och använder sig gärna av lokala druvsorter. Idag består egendomen av 1200 hektar vingårdar med ett modernt, högteknologiskt vineri. Shabo klassas som en av de bästa i landet och producerar både stilla, mousserande, konjak, vodka och brandy.