



LAND:
Marokko

OMRÅDE:
Zenata

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2026

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Gris Lam Oksekød

SYROCCO 2015, THALVIN & ALAIN GRAILLOT

Ren Syrah fra 10-40-årige vinstokke i den nordlige Marokko i regionen Zenata. Vinmarkerne er plantet i ca 500 m højde over havet og der er en kraftigt kølende indflydelse af briser fra Middelhavet. Der dyrkes økologisk men der er ingen certificering. Modnet på cementtank og derefter på en blanding af nye og brugte bourgognefade.

Crozes-Hermitage legenden Alain Graillet opdagede markerne i Zenata på en cykeltur i Atlasbjergene i 2003. Han indledte et samarbejde med Marokkos ældste vineri og laver nu denne vin fra 20 ha vinmarker i en dejlig klassisk Syrah-stil med lige lidt mere sol i frugten, der antyder at ophavet er uden for europa. Det er måske de færreste, der forbinder Marokko og vin, men faktisk var landet før 1956 en af verdens største vinproducenter.

Moden og fyldig duft af brombær, bacon, lakrids og peber. Fyldig smag med god friskhed, medium tanniner og en dejlig kølighed i den fyldige frugt.

God vin til de fleste kødretter - oplagt til nordafrikansk lammetagine.

Læs mere om producenten på Bichel.dk