BPF

Serving the best



Jaboulet Crozes Hermitage

PAUL JABOULET AÎNÉ / RANSKA / RHÔNE
96752

Yhdeltä Rhônen alueen klassimmista tuottajista, erittäin tyylikäs ja moniulotteinen Crozes-Hermitage Blanc. Crozes-Hermitage les Jalets Blanc on Rousanne- ja Marsanne-rypäleiden sekoite. Rypäleet on kerätty käsin, jonka jälkeen hellästi puristettu ennen noin 8 kuukauden tammitynnyrikypsytystä. Viini on erittäin tasapainoinen, siitä löytyy niin kukkaisuutta, hedelmäisyyttä, paahteisuutta, mausteisuutta kuin tyylikästä tammisuuttakin. Klassinen ja herkullinen Rhônen huippuvalkoviini vaativampaankin makuun.

Paul Jaboulet Aîné

Paul Jaboulet Aînen historia ulottuu vuoteen 1834 ja talo on tunnettu yhtenä Rhônen jokilaakson pioneereista. Talo on erityisesti tunnettu luonnonmukaisesta ja biodynaamisesta viljelyksestään. Viinitalo on erikoistunut Rhônen alueen viineihin tuottaen sekä pohjois- että eteläosassa sijaitsevien 26 alkuperäalueen viinejä. Viinitalon omistuksessa on muun muassa yksi Rhônen arvostetuimmista palstoista Hermitage-kukkulalla, jolta tulee talon lippulaivaviini La Chapelle. Viinitalo oli pitkään perustajasuvun hallussa, kunnes se myytiin 2006 Jean-Jacques Frey'lle. Nykyään Jaboulet'n viinintekijänä toimii omistajaperheen tytär Caroline Frey.

Luonnehdinta

Moniulotteinen, keskitäyteläinen, kukkainen, mausteinen, olkinen, hedelmäinen, tamminen.

Käyttösuositus

Sopii nautittavaksi niin sellaisenaan kuin myös monipuolisesti erityisesti vaaleiden liharuokien, sieniruokien sekä täyteläisten kasvis- ja juustoannosten kera.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
13 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
1 g/l

Rypäleet:
Marsanne, Roussanne
Hapokkuus:
Keskihapokas
Makeusaste:
Kuiva
Vihreät arvot:
Biodynaaminen, Luomu