

Hermanos Lurton Verdejo

Härligt skaldjursvin på druvan Verdejo.

OM PRODUCENTEN

François Lurton är fjärde generationen vinodlare i en familj med rötterna i Bordeaux. Hans far, André Lurton, var en av de drivande krafterna bakom skapandet av appellationen Pessac-Leognan i Graves, Bordeaux. Förutom vingårdarna i Frankrike, har François även egendomar i Spanien, Chile och Argentina. Faktum är att innan han anslöt sig till sin fars företag så reste han och hans bror Jacques runt i Sydamerika som s.k. flying winemakers. Under dessa resor fick han upp ögonen för både Chile och Argentinas enorma potential och valde att etablera sig i båda länderna.

François Lurton mötte Dany och Michel Rolland på 1980-talet och började göra vin tillsammans under namnen Hermanos Lurton och Campo Eliseo i Spanien. För de vita vinerna arbetar man med druvan Verdejo i Rueda och för de röda är det den lokala klonen av Tempranillo som kallas Tinta de Toro.

VINIFIERING

Druvorna skördas för hand i början av oktober när druvornas skal börjar bli bruna. Musten har macererat en stund med skalen före jäsning som ägde rum på ståltank. Efter jäsning har vinet vilat på jästfällningen i tre månader innan det buteljerades.

KARAKTÄR

Aromatisk doft av citrus, persika och honung. Torrt och friskt med en frukt eftersmak med inslag av örter och torkat hö från tiden på jästfällningen.

SMAKER SOM MATCHAR

Fisk och skaldjur, gärna med asiatiska influenser.



Hermanos Lurton Verdejo

Artnr: 5807901

Druvor:
100% Verdejo

Spanien
Kastilien-León, D.O. Rueda

Alkoholhalt: 12,5 %

Francois Lurton
Hermanos Lurton

Vegansk
Ekologisk
Sulfitfri