

# Vinoplevelser

## L'Ermita, 3/4 ltr.

Alvaro Palacios

Alvaro Palacio er om nogen synonym med den nye generation i Spanien, og hans prestigevin l'Ermita er sammen med Pingus og Vega Sicila blandt de førende spanske kultvine.

Alvaro Palacio er ud af en børneflokk på 9 børn, og hans forældre var dengang ejere af den respekterede vingård Palacios Remondo i Rioja. Alvaro kunne have valgt at blive boende og overtage driften af vingården, men i stedet rejste han til Bordeaux, hvor han blev uddannet som ønolog for efterfølgende at arbejde for Moueix-familien på Château Petrus.

Da Alvaro kom hjem til Spanien igen, tog han til vindistriktet Priorat, som på det tidspunkt hovedsagligt var kendt for produktion af bulk vin. Da vinmarkerne kun gav et lille udbytte, var flere og flere af vinbønderne begyndt at nedlægge deres marker.

I 1990 købte Alvaro sin første vinmark, Finca Dofi, med det mål at fremstille en krydsning mellem Pétrus og La Grange. I 1993 købte han efterfølgende prestigemarken l'Ermita, som var beplantet med mellem 60 og 100 år gamle vinstokke, der ikke var podet på amerikanske rødder. Allerede i 1995 begyndte kritikerne at overøse Alvaro Palacio med deres roser, og denne meget positive kritik fortsætter.

Husets absolutte prestigevin er L'Ermita. Den begrænsede produktion på kun 2.500-3.000 flasker kommer fra en lille parcel på 2,4 ha, hvor vinstokkene stadig ikke er blevet podet på amerikanske vinstokke. Alvaro gør sit absolut yderste, uden hensyn til omkostninger, for at skabe det ultimative, og er man én af de få, det er forundt at smage L'Ermita, bliver man absolut ikke skuffet.

Det er Nirvana på flaske!

**Leverandør**  
Alvaro Palacios

**Land**  
Spanien

**Område**  
Priorat

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
95% Grenache Noir  
5% Cabernet Sauvignon

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - kraftige  
Krydrede retter

**Vinifikation**  
Alt håndplukkes naturligvis. Når druerne ankommer til vineriet, sorteres de, før de afstilles. Efter afstilkningen bliver de nænsomt presset, hvorefter mosten lægges på egetræsfade. Gæringen finder sted som en spontangæring, mens der dagligt foretages pigeage. Når gæringen er tilendebragt, lægges vinen på nye franske egetræsfade i 18 måneder. Vinen tappes på flaske uden nogen former for filtrering.

**Smagekommentarer**  
Tæt mørk farve med et let lilla skær. Duften har toner af nyristet kaffe, kirsch, brømbær, lakrids og kul!!!! Som ung er vinen lidt lukket i smagen, men den har dog en let sødme i de modne tanniner samt en flot balance.

**Alkohol**  
14,00%



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN