



12 Lunas el Grillo y la Luna Somontano

Somontano har tidligere været berygtet for hårde og tanninrige vine, som kunne være svære at holde af. Denne kedelige tendens synes at være ved at vende - især hvis man dømmer efter 12 Lunas.

Somontano betyder 'ved foden af bjerget' - bjergene værende Pyrenæerne; bjergkæden der er en naturlig og dramatisk grænse mellem Spanien og Frankrig. Her dyrkes almindelige landbrugsafgrøder i dalbundene, mens vinplanter - og ikke så meget andet - trives, når stigningsprocenterne tager til, og humusmængden falder drastisk.

Bodegas el Grillo y la Lunas 12 Lunas et glædeligt eksempel på, det er muligt at lave en frisk vin med stor drikkeglæde. Her er tale om et lille og ungt vinhus, som tappede deres første vin i 2007. Målsætningen er at skabe vine med saftighed og renhed uden overdrevet anvendelse af den fadlagring, som spaniensforsagerne frygter.

Vinen er en blanding af håndhøstet cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha og syrah. Efter gæringen lagres ca. 9 måneder på 2-3 år gamle, franske egefade.

I duften fornemmer man mørke bær, lidt middelhavsurter samt et strejf af egetræ. Smagen er mellem-fyldig og tæt vævet, med en god sund frugt og med god harmoni mellem elementerne.

Bør nydes omkring de 15-17° af rummelige vinglas.

12 Lunas er oplagt tilbehør til stegt eller grillet lam eller gris med rustikt tilbehør

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk