

# 2010 Cuvée Philipson Telmo Rodriguez Rioja Telmo Rodriguez



## **Telmo Rodriguez**

Telmo Rodriguez er kendt som en af Spaniens bedste og mest innovative unge producenter. På få år har han skabt sig et navn helt i toppen af den spanske elite med sine banebrydende vine. Telmo Rodriguez omtales ofte som de spanske vinmageres "enfant terrible" - klassens frække dreng. Han tilsidesætter alle traditioner og laver vin i øst, vest, nord og Sydspanien med en "outsiders" indgangsvinkel: Det er lige meget hvordan man plejer at gøre og hvordan man mener at vinen fra et bestemt distrikt skal smage. Telmo Rodriguez følger kun én næse, og det er hans egen.

## **Petrus, Guigal...**

Telmo Rodriguez er søn af familien bag Rioja-bodegaen Remelluri, hvor han i 2010 overtog driften efter sin far. Men hans store ekspertise skyldes ikke kun erfaringer erhvervet på denne vingård. Hans "lærepladser" tæller blandt andet Petrus i Pomerol, Guigal i Rhône, Cos d'Estournel i Saint-Estèphe og Dominus i Californien. Fællesnævneren for disse vingårde er, at man ikke går af vejen for at prøve nye tiltag for at opnå det ekstraordinære.

## **Rioja Cuvée Philipson**

Det er vores livsdrøm at lave den bedst tænkelige vin efter vores hoveder med verdens bedste vinproducenter fra forskellige regioner i flere verdensdele. Vi søger den ultimativt bedste kvalitet til prisen, vi overperformer, og det betyder at du får mere vin for pengene når du køber Cuvée Philipson. Vi har arbejdet med Telmo siden starten og sammen har vi udvalgt de bedste fade i Telmos kælder for at præsentere en moderne Rioja med respekt for traditionerne. Druerne til Rioja Cuvée Philipson kommer fra gamle, krogede vinstokke fra Telmos egne, lavtydende vinmarker beliggende 500 m over havets overflade i hjertet af Rioja. Vinen er lavet på 90% Tempranillo og 10% Garnacha og har lagret 14 mdr. på egefade. Vinen en stor bouquet af supermoden, sort frugt og et strejf af krydderier, en delikat og samtidig intens smag, som slutter med friskhed og elegance. Eftersmagningen er meget lang og rummer mineralske undertoner.

**Druerarter:** 90% Tempranillo og 10% Garnacha

**Anbefalet til:** Retter med oksekød, lam, kraftigt svinekød og fjerkræ

**Fadlagring:** 14 måneder i traditionelle, store fade (foudres) og franske egefade.

**DinVinGuide:** 90 point

**Ekstra Bladet:** ★★★★★★

**Ekstra Bladet:** GODT KØB

**Philipson Wine**  
[www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)