Oliver Zeter

Sauvignon Blanc Brut

Frisk och fruktig mousserande Sauvignon Blanc framställd på den traditionella metoden, där vinet fått en sekundär jäsning och lagring på butelj i minst 10 månader.

Druvorna handskördas tidigt för att bevara den fina friskheten och fruktsyran. Vinet är gyllene i färgen med en fin och ihållande perlage. Dofter av krusbär och passionsfrukt med smaker av frisk citrus, fruktträdgård och tropiska frukter. Finishen är försiktigt brödig, lång och njutbar.

Passar utmärkt som aperitif eller t.ex. med örtiga kyckling- och fläskrätter, krämiga pastarätter eller lätt aromatiska ostar som brie eller camembert.

Årgång	2020
Druvor	100% Sauvignon Blanc
Alkoholhalt	12%
Växtplats och jordmån	Vinstockar på branta kullar nära byarna Edenkoben och Rhodt i Pfalz.
Skörd	Druvorna skördas för hand, tidigt under mognaden för att säkerställa att de behåller fräschör och syra.
Vinframställning	Pressning, jäsning i ståltank. Framställd på den traditionella metoden, där vinet fått en sekundär jäsning och lagring på butelj i minst 10 månader.
Mognadslagring	På butelj i minst 10 månader.
Syra	8,4 g/L
Servering	8 °C
Avsmakning	Dofter av krusbär och passionsfrukt med smaker av frisk citrus, fruktträdgård och tropiska frukter. Finishen är försiktigt brödig, lång och njutbar.
Passar till	Som aperitif eller t.ex. med örtiga kyckling- och fläskrätter, krämiga pastarätter eller lätt aromatiska ostar som brie eller camembert.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men kan lagras några år.
Förpackning	Flaska 750 ml
Pris exkl moms	Flaska 155 kr

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506