



ZÝMĚ

KAIROS

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 75871

FAKTA OM VINET



DRUVOR: Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino.



TILLVERKNING: Druvorna skördas när varje sort är mogen, de skördade druvorna får torka i väntan på att sista sorten mognar, detta sker under ca 40 dagar. Vinifieringen sker i stål- och betongtankar. Cryoextraktion och jäsning med naturliga jäster, pågår 20-25 dagar, den enda påverkan på musten och pressresterna är en manuell omrörning.



LAGRING: 8-10 dagar efter omdragningen läggs vinet på fat av Fransk ek i minst 36 månader utan att vändas. Slutligen ytterligare ett år på flaska.



FÄRG: Lysande, mörkt rubinrött som får inslag av granatrött vid mognad.



DOFT: En mosaik av frukt, blommor och jordiga mineraler som samspelar med varandra.



SMAK: Ett intryck av omsluten fyllighet och komplexitet. Fruktighet, kryddighet och alkohol blandas med fruktarmelad och skogsmarker. Därefter följer tobak, kanel, muskot och kryddnejlika tillsammans med en ådra av mineraler. Smaken är lång och avslutas med en tilltalande ton av sötma.



PASSAR TILL: Bra tillsammans med fantasifulla köttretter med fyllighet och kryddiga såser. Fin även med mogna och smakrika ostar och vilt. Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 15 %

RESTSOCKER: 2,6 g/l

SYRA: 6,05 g/l