



ZÝMĚ

ROSÉ METODO CLASSICO

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 55133

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

100% Pinot Nero



TILLVERKNING:

Innan druvklasarna pressas får dom ligga i 12 timmar och urlakas. (maceration) Sen separeras musten från skalresterna. Alkoholjäsningen sker i låg temperatur under 48 timmar. Under våren tillsätts rörsocker ny jäst och sen får vinet en andra jäsning i flaska. Vinet får ligga på sin egen fällning tills man genom frysning tar bort jästfällningen, allt enligt champagnemetoden. Vinet får sedan vila på flaska i två år. Sedan fyller man på med samma vin så kallad Zero Dosage.



FÄRG:

Ljust rosa med fina små bubblor.



DOFT:

Vårblomster, rosor, honung, lite jäst, nöt, söt lakrits och flinta.



SMAK:

Nybakat bröd, jäst, Välsmakande torr, med en smal pärlande upplevelse. Med en smak av lakrits som avslut.



PASSAR TILL:

Perfekt som välkomstvin, det är utsökt till skaldjur, fet mat såsom julbordet, toast skagen, och löjromstost.



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 1 g/l

SYRA: 6,8 g/l