



# 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 jäsnings 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.



**SMÅK:**  
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