



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Beck Ink 2021

Rødvin | -, Østerrike | VP-nr.: 7797601 | SAP-nr.: 9053923 | EPD-nr.: 4887550 | Pris: 189,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Østerrike	Alkohol	12 %
Distrikt	-	Vinmark / lieu-diGols, Podersdorf og Taden.	
Underdistrikt	-		
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Storfe	Antall hektar	4.0
Druetype	80 % zweigelt og 20 % st. laurent	Sukker	1 g/l
		Syre	5.5 g/l
Jordsmonn	Grus og svart jord.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Allsidig vin som passer til alt fra pateer til grillmat, gryteretter og ovnsbakt storfe- eller svinekjøtt.

Karakteristikk

Klar mørk rubinrød farge med fiolett kant. Fersk, intens og floral duft av sursøte kirsebær, kanel og nellik med innslag av eik og lær. En fruktig og lett jordlig vin med myke tanniner, livlig friskhet og en ung og saftig smak av sødmefulle røde og mørke bær som munner ut i en lang finish med et hint av julekrydder.

Vinifikasjon

Forsiktig beskjæring - enkel guyot. Vegetasjon mellom radene med vinplanter. Håndplukking. Avstilkede druer fermenteres i ståltank og gjennomgår 12 dagers maserasjon. De blir deretter presset og lagret videre i 8 mnd. i gamle barriques. Gamle fat. Vinen er spontanfermentert på ståltank, og har deretter gjennomgått malolaktisk gjæring i store fat. Til slutt er vinen modnet i 12 måneder på brukte barriques.