Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Moestue Volnay 2013

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 890501 | SAP-nr.: 9040602 | EPD-nr.: 9040602 | Pris: 378,90 inkl. mva

EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Burgund	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Volnay	Sukker	3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE TANNINER

Bruksområde

God vin til lyst kjøtt som kylling, perlehøne og også lettere vilt av fugl. Går også bra til kalv og svinefilet. Takler fete sauser godt takket være høy syrlighet. Serveres på 15-16 grader C.

Karakteristikk

Delikat og transparent på duft med preg av bringebær, noe floralt og et snev av noe jordlig. Pen fylde i munnen med nydelig tekstur, god fruktsødme, konsentrasjon og friskhet. Pene og markerte tanniner i en lang avslutning.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. 16 mnd. på 25% nye eikefat. 100 % avstilking. Pigeage i 4-5 dager, total maserasjonstid på 21 dager i moderate temperaturer. Malolaktisk gjæring i fat, 25 % nye. Videre lagring i 16 mnd. på samme andel fat. En omstiking underveis, ikke filtrert før tapping.