



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Hermitage Rouge 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 11539501 | SAP-nr.: 9067461 | EPD-nr.: 5164132 | Pris: 819,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Hermitage	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Opprinnelse

Druene kommer fra seks ulike lieux-dits: "Les Greffieux", "l'Hermite", "Les Murets", "Varogne", "Diognières" og "Rocoules".

Karakteristikk

Klassisk Hermitage med preg av skogsbær, oliven og lær på duft. Solid og saftig i munnen, med stor konsentrasjon, modne tanniner, pen syre og flott lengde.

Bruksområde

Passer utmerket til rødt kjøtt og særlig vilt, storvilt så vel som fugl. Flott til ryer, orrfugl og annen storfugl. Anbefalt serveringstemperatur: ca 17 grader.

Vinifikasjon

Druene avstilkes og fermenteres over 4 uker ved temperatur på opp til 30-35 grader. Det benyttes både nedpressing av drueskall og overpumping av most. Lagring i 30-36 måneder på 228-liters eikefat, hvorav 50 prosent av fatene er nye hvert år.