Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Condrieu 2023

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 3124401 | SAP-nr.: 9029514 | EPD-nr.: 665703 | Pris: 599,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % viognier
Distrikt	Rhône	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Condrieu	Sukker	2 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Opprinnelse

Druene kommer fra kommunene Condrieu, Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Michel-sur-Rhône og Verin.

Karakteristikk

Erketypisk condrieu med fruktig og overdådig floral duft samt aromaer av kjærlighetsfrukt, syltet ingefær og fiken. Vinen er rik og fruktig i munnen, har god fylde og frisk underliggende syrlighet samt en behagelig tørr finish.

Bruksområde

Dette er vin som skal drikkes relativt ung og vil fungere utmerket til søte skalldyr og fisketyper som slettvar, kveite og sjøtunge med rikt tilbehør, gjerne også røkt. Vinen fungerer også utmerket som aperitiff og er velegnet til foie gras. Serveringstemperatur 9-11 °C.

Vinifikasjon

Vinen vinifiseres i tre forskjellige komponenter. Den ene delen er klassisk vinifisert i temperaturkontrollerte ståltanker, del to er vinifisert i ståltanker med noe skallmaserasjon og den siste delen er fatgjæret i nye barriques med omrøring av bunnfallet. Vinen blandes deretter. Den malolaktiske gjæringen gjennomføres. Tapping på flaske skjer 8-9 måneder etter innhøstning.