



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Hermitage Blanc 2014

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 5101301 | SAP-nr.: 9052516 | EPD-nr.: 4805628 | Pris: 463,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	95 % marsanne og 5 % roussanne
Distrikt	Rhône	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Hermitage	Sukker	0.5 g/l
Passer til	Skalldyr, Lyst kjøtt, Ost	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Velegnet til lyse kraftige kjøttretter som kylling, gås og kalv. Prøv også til andebryst. Serveringstemperatur: ca 12-14 grader C.

Karakteristikk

Hvit hermitage med et bredt og variert aromaspekter bestående av aprikos, fersken, mango, lime florale elementer og noe eik. Flott syrestruktur, noe som vil gjøre den svært lagringsdyktig, 15 år er ingen problemer i dette tilfellet. Elegant til å være en så rik og kraftig vin.

Vinifikasjon

Druematerialet kommer fire forskjellige vinmarker, med vinstokkalder på 30-90 år. Avlingene er på omtrent 40 hl/ha. Druene presses i en pneumatisk presse, mosten hviler deretter i 24 timer under temperaturkontrollerte forhold før den overføres dels til fat og også ståltank. Ca. 1/3 overføres til fat for videre gjæring. Vinen gjærer ved ca. 20 grader C, og gjærer ferdig på bunnfallet. Vinen lmodnes på gamle fat i ca. 18 måneder.