



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Solange Tribut Chablis 2017

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13049601 | SAP-nr.: 9062902 | EPD-nr.: 5157839 | Pris: 375,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Chablis	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Passer godt til fiske- og skalldyrretter, gjerne retter med rike sauser. Serveringstemperatur: 10-12°C
. Stor smaksmessig gevinst ved dekantering og lufting noen timer før den drikkes.

Karakteristikk

Klassisk chablis-nese med preg av sitrus, eple, østers og fjære, med streif av mandel og fat.
Syrefrisk i munnen, med fint kalkmineralpreg, innslag av honning og syrlig utgang med god lengde.

Vinifikasjon

Alle druene håndplukkes og presses med moderne utstyr for å vinifisere den beste mosten - Crème de Tête de Cuvée. Gjæringstemperaturen ligger på ca. 21° C. Alkoholgjæringen så vel som den malolaktiske gjæringen foregår i ståltank. Vinen overføres til små franske eikefat for en periode på ca. 6 mnd., i denne perioden skjer det ingen omrøring av bunnfallet. Det gjøres to tappinger av vinen, den seneste og beste kommer til Norge. Vinen er vanligvis ufiltrert. Tribut pumper med jevne mellomrom mosten fra bunn til toppen av ståltanken for å øke kontakten mellom bunnfallet og selve vinen – bâtonnage.