Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Leroux Auxey-Duresses 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13056201 | SAP-nr.: 9070654 | EPD-nr.: 9070654 | Pris: 378,00 inkl. mva

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	**Alkohol**	13 %
Underdistrikt	Auxey-Duresses	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Fra vinmarksplotter nær appellasjonsgrensen mot Meursault.

Vinifikasjon

Klassisk burgundvinifikasjon med 18 måneders lagring på 300 l fat, hvorav 8 % nye.

Karakteristikk

Åpen, frisk og tiltalende eple-, smør- og sitruspreget duft, avdempet fatpreg og fint mineralpreg skinner igjennom. God fylde, presis, syrlig og frisk i hele smakskurven, lang avslutning.

Bruksområde

Velegnet vin til litt rike fiskeretter samt lyst kjøtt som kylling og kalv og også til kraftige skalldyrretter. Serveringstemperatur: 11-13 grader. Må gjerne få litt luft i en karaffel ved servering.