



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Giachino Ma Douce 2017

Rødvin | -, Frankrike | VP-nr.: 10332501 | SAP-nr.: 9058192 | EPD-nr.: 5147756 | Pris: 329,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12 %
Distrikt	-	Sukker	1.2 g/l
Underdistrikt	-	Syre	4.8 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau	Årstall plantet	1988, 2004 og 2011
Druetype	34 % bonarda, 33 % persan og 33 % mon-deuse	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Rubinrød. Røde bær og kirsebær. Godt balansert med smak av røde bær og ristede krydder. God lengde.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Spontanfermenters i ståltank med en andel hele klaser, skånsom pressing før overføring til brukte fat og tanker.

Opprinnelse

Pløyer vinmarkene en gang i året med hest. Den biodynamiske kalenderen styrer, med gress og blomster som vokser mellom radene for best mulig biologisk mangfold.

Bruksområde

En fruktig og frisk rødvin som takler lyst kjøtt og lettere viltretter uten for mye tilbehør. Saftig munnfølelse gjør at den også håndterer retter med tomat og kjøtt.