Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Eric Rodez Ambonnay Blanc de Noirs Brut Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 5625705 | SAP-nr.: 9084012 | EPD-nr.: 1459619 | Pris: 1 919,00 inkl. mva

ØKOLOGISK BIODYNAMISK EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	**Alkohol**	12,5 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	**Sukker**	6 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	**Syre**	7.8 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Bruksområde

Spesielt velegnet til smaksrike retter av skalldyr, fisk og lyst kjøtt samt til gåse- og andelever.

Karakteristikk

Klokkeren Pinot Noir med autolysepreg og duft av røde epler, bringebær og markjordbær. Rik, syrlig og tørr vin i munnen med eplepreget aroma.

Vinifikasjon

Druene håndhøstes, presses i klassisk champagnepresse, mosten klares og vinifiseres med naturlig gjær. 90 % fatgjæret, resten i tank. 80 % non malo. Vinen ligger til våren/sommeren året etter, blandes med reserveviner og tappes for andregangsgjæring med minimum 48 måneder på flaske før degorgering.