



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Hermitage Blanc 2019

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 15520801 | SAP-nr.: 9080590 | EPD-nr.: 2778546 | Pris: 649,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Rhône
Underdistrikt	Hermitage
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt

Druetype	95 % marsanne og 5 % roussanne
Alkohol	14 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.2 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gyllen. Aroma av blomst, fersken, sitrus, urter og krydder. Moden fruktighet, balsamisk, litt fet munnfølelse, energisk og dyp.

Opprinnelse

Druene kommer fra fem lieux-dits: "Les Murets", "Rocoules", "Beaume", "Les Diognières" og "Maison Blanche".

Vinifikasjon

Fermentering på ståltank ved 16-18 grader, etterfulgt av lagring i 24 måneder på 1 år gamle 228-liters eikefat. Den malolaktiske gjæringen gjennomføres.