



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Bru-Baché La Quintessence Jurançon 2022

Dessertvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 4557001 | SAP-nr.: 9084164 | EPD-nr.: 472738 | Pris: 410,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % petit manseng
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Jurançon	Sukker	88 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	7.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Aperitif, foie gras, lagret sauemelksost, roquefort, fruktsalater.

Karakteristikk

Duft av honning, gule frukter og vanilje, ren og frisk smak med aprikoskarakter, syrefrisk og lang ettersmak.

Vinifikasjon

Druene innhøstes i flere omganger i midten til slutten av november. Vinen fermenteres i barriques hvorav 2/3 er nye og 1/3 er ett år gamle. Lagres i 18 mnd. med ca. 4 - 5 omstikkinger.