



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Alpha Estate Sauvignon Blanc 2023

Hvitvin | Makedonia, Hellas | VP-nr.: 17446701 | SAP-nr.: 9095220 | EPD-nr.: 9095220 | Pris: 322,00 inkl. mva



VEGANSK

## FAKTA

Land	Hellas	Alkohol	13 %
Distrikt	Makedonia	Vinmark / lieu-dit	Children's" og "Alpheta"-subregionene, med totalt 69 hektar.
Underdistrikt	Amyndeon	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Grønnsaker	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % sauvignon blanc	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

## Bruksområde

Geiteost, reker, salater, fish taco med koriander

## Jordsmonn

Sand- og sandholdig leirjord over kalkstein, med svært god drenering.

## Vinifikasjon

Druene avstilkes, sorteres optisk og knuses lett. Skallkontakt foregår i 4–8 timer, etterfulgt av temperatur kontrollert alkoholgjæring i ståltanker. Vinen modnes sur lie i fire måneder med jevnlig omrøring (bâtonnage).

## Opprinnelse

Alpha Estate ligger på Amyndeon-plataet, i den anerkjente Amyndeon vinregionen i Nord-vest-Makedonia. Eiendommen omfatter vinmarker i “Children’s” og “Alpheta”-subregionene, med totalt 69 hektar, privateid vinmark beliggende på 620–710 meters høyde.

## Karakteristikk

Klar, lys gul farge med grønne nyanser. Sterk og livlig aroma, typisk Sauvignon Blanc, med preg av stikkelsbær, pasjonsfrukt, melon, litchi og et hint av kaprifol. Rund og fyldig i munnen, balansert og med god finesse. godt strukturert, med aromaer som minner om nesen og et hint av lime. En rik teksturert vin med fremragende lengde og balanse. Klassisk vin med lang avslutning og vedvarende aromaer.