



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Alpha Estate Sauvignon Fumé Barrel Kaliva 2022

Hvitvin | Makedonia, Hellas | VP-nr.: 16331701 | SAP-nr.: 9095238 | EPD-nr.: 9095238 | Pris: 366,00 inkl. mva



VEGANSK

FAKTA

Land	Hellas	Alkohol	13 %
Distrikt	Makedonia	Vinmark / lieu-dit Single Block "Kaliva", 2,33ha,	
Underdistrikt	Amyndeon	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Grønnsaker	Syre	6.4 g/l
Druetype	100 % sauvignon blanc	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Amyndeon-platået, Amyndeon vinregion, Nordvest-Makedonia Druene kommer fra en enkelt blokk, "Kaliva", på Amyndeon-platået, i 632 meters høyde, med nordvestvendt eksponering mot fjellet Voras.

Karakteristikk

Klar lys gul farge med grønne nyanser. Intens og rik aroma, med preg av sitrus, pasjonsfrukt, honningmelon og hint av eik. Fyllig i munnen, kremet, med utmerket balanse, friskhet og finesse. Vedvarende aromaer i ettersmaken med lang avslutning.

Vinifikasjon

Skallkontakt skjer under inert atmosfære ved lav temperatur. Alkoholgjæringen foregår kontrollert med naturlig gjærflora isolert fra den spesifikke blokken, i utoastet (steamet) Tronçais-eikebarrique, med jevnlig omrøring på fine lees i 7 måneder. Maksimalt 7 måneder etter vinifikasjon lagres vinen videre i de samme eikefatene.