



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

SC Pannell Basso Garnacha 2022

Rødvin | South Australia, Australia | VP-nr.: 19791201 | SAP-nr.: 9095849 | EPD-nr.: 9095849 | Pris: 320,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Australia	Druetype	100 % grenache
Distrikt	South Australia	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	McLaren Vale	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.3 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Lys rød. Aroma av lys rød frukt og blomster. Preg av rød frukt, frisk avslutning.

Vinifikasjon

Høstet 17. og 25. mars, med begge partier gjæret separat i åpne ståltanker. Daglige overpumping og ti dager på skall før forsiktig pressing og klaring i tank. Blendet og overført til gamle franske eikefat for malolaktisk gjæring og modning. Tappet 19. mars 2024 uten klargning eller justering.

Opprinnelse

Ideen om en tidliglansert, lavsvovel, ufiltrert Grenache hadde vært under utvikling i flere år. I 2017 fikk man endelig tilgang til druer fra riktig vingård i Blewitt Springs – tørrvokst og beskåret til enkeltknopper – og dermed ble Basso-prosjektet en realitet. Vingården, plantet på slutten av 1970-tallet, ligger 80 meter over havet på sandholdig leirjord. Fra latin Bassus, som betyr “lav”, er Basso lav på tilsetninger og uttrykker tydelig opprinnelsen sin.