



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

SC Pannell Diavola Nero d'Avola 2023

Rødvin | South Australia, Australia | VP-nr.: 19791301 | SAP-nr.: 9095852 | EPD-nr.: 9095852 | Pris: 329,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Australia	Druetype	100 % nero d'avola
Distrikt	South Australia	Alkohol	14 %
Underdistrikt	McLaren Vale	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Lys rød. Aroma av rød frukt, hint av balsamico. Preg av lys rød frukt, moden og frisk.

Opprinnelse

Førti rader ved vårt hjem i Olivers Road, McLaren Vale – litt over 9 hektar plantet med italienske og spanske sorter, samt Shiraz, dyrket etter økologiske prinsipper. Nero d'Avola ble plantet på egne røtter i 2018.

Vinifikasjon

Blokk 1 ble høstet 25. mars og blokk 2 den 4. april. Begge partier ble gjæret separat etter forsiktig pressing, med 14 dagers gjæring hver. Blendet, klarnet og overført til et 4600-liters fransk eikefat og to mindre fat for malolaktisk gjæring og modning. Racket to ganger og tappet uten klarging eller tilsetninger i slutten av februar 2024.