



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Grailot Crozes-Hermitage 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | SAP-nr.: 9072458 | EPD-nr.: 9072458 | Pris: 362,00 inkl. mva |



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Underdistrikt	Crozes-Hermitage
Distrikt	Rhône	Druetype	100 % syrah
		Alkohol	13,5 %



Bruksområde

Utpreget viltvin, elg, rein, hjort, rådyr, hare samt fugl, men passer også godt til rødt kjøtt som okse og lam. Bør serveres ved ca 17 grader.

Karakteristikk

Mørk kirsebær og bjørnebærfrukt med markant krydderpreg, fin konsentrasjon i munnen med frisk og ren fruktighet, bløte tanniner og god balansert ettersmak.

Vinifikasjon

Druene gis en kort periode med kaldmaserasjon før gjæringen starter. Temperaturen overstiger aldri 32 grader, med to daglige overpumpinger. Fermentering og maserasjon tar ca tre uker, noe avhengig av årgangens karakter. Kun lokal gjærsopp anvendes og ingen svoveltilsetning finner sted på dette tidspunktet i produksjonen. Vinen tilbringer 12 mnd på eikefat av varierende alder, den nye andelen ligger aldri høyere enn 5-10 %. Vinen gis en lett filtrering før den tappes på flaske.