



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Gravas 2022

Dessertvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 3026101 | SAP-nr.: 9009442 | EPD-nr.: 369413 | Pris: 389,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Bordeaux
Underdistrikt	Sauternes
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt

Druetype	80 % sémillon og 20 % sauvignon blanc
Alkohol	13 %
Sukker	105.3 g/l
Syre	6.2 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Vinifikasjon

Gjæringen skjer i temperaturregulerte ståltanker. Fatlagres i 18-24 måneder på en blanding av nye og brukte små eikefat.

Karakteristikk

Ung og frisk barsac med aromaspekter i retning av sitrus og tropiske frukter med et svakt preg av edelråte. God balanse mellom syre og sødme.

Bruksområde

God til desserter basert på frukt og bær med forskjellige typer krem. Fungerer godt til blåmuggost med relativt høyt saltinnhold. Serveringstemperatur: ca 8 grader C.