



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Giachino Ma Douce 2017

Rødvin | -, Frankrike | VP-nr.: 10332501 | SAP-nr.: 9058192 | EPD-nr.: 5147756 | Pris: 329,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

## FAKTA

|               |                                             |                 |                    |
|---------------|---------------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Land          | Frankrike                                   | Alkohol         | 12 %               |
| Distrikt      | -                                           | Sukker          | 1.2 g/l            |
| Underdistrikt | -                                           | Syre            | 4.8 g/l            |
| Passer til    | Storfe, Lam og sau                          | Årstall plantet | 1988, 2004 og 2011 |
| Druetype      | 34 % bonarda, 33 % persan og 33 % mon-deuse | Allergener      | Sulfitt            |



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Karakteristikk

Rubinrød. Røde bær og kirsebær. Godt balansert med smak av røde bær og ristede krydder. God lengde.

## Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Spontanfermenters i ståltank med en andel hele klaser, skånsom pressing før overføring til brukte fat og tanker.

## Opprinnelse

Pløyer vinmarkene en gang i året med hest. Den biodynamiske kalenderen styrer, med gress og blomster som vokser mellom radene for best mulig biologisk mangfold.

## Bruksområde

En fruktig og frisk rødvin som takler lyst kjøtt og lettere viltretter uten for mye tilbehør. Saftig munnfølelse gjør at den også håndterer retter med tomat og kjøtt.