



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Revolution Pink Solera

Rosévin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 11848801 | SAP-nr.: 9065107 | EPD-nr.: 9065107 | Pris: 279,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Østerrike	Jordsmonn	Sand og grus
Distrikt	Niederösterreich	Alkohol	11,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	1.3 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt	Syre	6.6 g/l
Druetype	50 % roesler, 25 % st. laurent og 25 % syrah	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys rød. Ung, urter, blomster, jordbær, ren og sval. Sval, frisk, urter, blomster, jordbær, god dybde.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrket, lave avlinger, streng sortering. Manuell innhøsting. Spontanfermentert med hele druer for delvis intracellulær gjæring.

Bruksområde

Perfekt til spekemat, salt, fet og røkt mat. Koldtbord, tapas, hvit fisk, kremet pasta, svin. Prøv til ribbe og pinnekjøtt ved juletider, det er en sjokkerende bra og litt utenom det vanlige kombinasjon.

Opprinnelse

Revolution Pink Solera er en rosévin, men kan også tolkes som en frisk rødvin. Den er temmelig unik. 50 prosent av vinen er fra en 3-4 år gammel solera med flere årganger av Syrah og St.Laurent. Resten av vinen består av ferskeste årgang av den østerrikske kryssningen Roesler. Vinen har derfor ikke årgang og den vil også være temmelig lik fra år etter år ettersom soleraen sørger for en kontinuitet, Druene fermenteres med hele druer og gjennomgår relativt lang, men svært skånsom skallmaserasjon.