



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Loire

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2024

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2017, CLOS DE LA CARIZIÈRE

Frisk og mineralsk vin på økologisk dyrket Melon de Bourgogne (Muscadet) - ingen fad, men vinen er lagret ca 12 mdr, "sur lie", dvs. på bundfald efter gæringen. Det er med til at give vinen noget mere fylde og karakter.

Ren, mineralsk vin med elegante noter af citron, pære og hvide blomster samt lidt toastede noter fra lagringen på gærrester. God syre og udpræget mineralitet samt en lang eftersmag.

Vinen er fremragende til lettere retter med fisk, skaldyr og bløddyr. Også fin til salater. Denne type vin, med sin lette krop og mineralske karakter, er god til retter med sarte smagsnuancer, der skal fremhæves, men ikke overdøves af vinen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk