



SAUSSIGNAC AUTREFOIS 2015, COULEURS D'AQUITAINE

Lavet på en blanding af Muscadelle, Sauvignon Blanc og Semillon. Druerne er høstet sent let angrebne af ædel råddenskab, botrytis, hvilket er med til at koncentrere sukker og smagsstoffer i mosten.

Flot gylden vin med aromaer af abrikos, fersken og vanilie. Smagen er frugtig og sødmefuld med en fin friskhed. En relativt let dessertvin.

Velegnet til frugt og bærbaseerde desserter samt til meget modne oste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Sydvest

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2024

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Dessert Ost