



SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA 2013, CALYPTRA

100 % Sauvignon Blanc fra marker beliggende i 1000 meters højde. Høstet i hånden og gæret på 600 liters fade af fransk eg - efterfølgende lagret 18 måneder på samme fade.

Meget intens og kompleks næse med af citrus, abrikos og underspillet fade. Kraftfuld smag med høj syre balanceret af stor intensitet i frugten - lang eftersmag.

Sauvignon Blanc bliver sjældent bedre af fadlagring, men når det lykkes, kan resultatet være fantastisk. Det er en voldsom vin med stor intensitet, der klarer mad med meget karakter. Fremragende til det bedste skaldyr. Calyptra foreslår selv at drikke den til søpindsvin.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Chile

OMRÅDE:

Alto Cachapoal

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2023

ALKOHOL:

14,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ