



## SAUSSIGNAC AUTREFOIS 2016, 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](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Sydvest

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2026

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Dessert Ost