



SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC 2017, SIMON BIZE

Lavet på ren Chardonnay fra marker forskellige steder i Savigny. Stokkenes alder er omkring 25 år - dyrket økologisk/biodynamisk, men er endnu ikke certificeret. Gæret naturligt og lagret på overvejende brugte fade med det fine bundfald i 6-12 måneder afhængig af årgangen.

Duft af citron, fersken, appelsin og ingefær - smagen er fyldig med en god, frisk syre og toastede elementer fra lagringen på bundfaldet. Lang, vedholdende eftersmag - meget flot niveau for en almindelig Savigny!

Let drikkelig bourgogne med excellente gastronomiske kvaliteter. Perfekt til jomfruummer med ingefær, men er god generelt til fisk, skaldyr, fjerkræ og komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2030

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost