

Cuvée Jean-Louis Blanc de Blancs Brut (nr 7425)

Mousserande vin, Vitt torrt

Information om drycken



Ursprung
Frankrike

- Alkoholhalt 11,5 %
- Sockerhalt 10 gram/liter
- Användning Serveras vid 6-8°C som aperitif eller sällskapsvin.
- Smak Torr, lätt, fruktig smak med inslag av citrus och päron.

Pinot Gris Réserve (nr 2899)

Vitt vin, Torrt, Druvigt & Blommigt

Information om drycken



Ursprung
Frankrike , Alsace

- Årgång 2009
- Alkoholhalt 13,0 %
- Sockerhalt 13 gram/liter
- Användning Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller griskött, gärna med asiatiska inslag.
- Smak Torr, druvig smak med viss sötma, inslag av vinteräpplen, honung och gråpäron.

Cappello di Prete (nr 2727)

Rött vin, Kryddigt & Mustigt

Information om drycken



Ursprung
Italien , Apulien, Salento

- Årgång 2005
- Alkoholhalt 13,5 %
- Sockerhalt Mindre än 5,0 gram/liter
- Användning Serveras vid cirka 16°C till robusta rätter av gris-, lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.
- Smak Kryddigt, utvecklat, mycket friskt vin med inslag av fat, körsbär, torkade nypon, örter, peppar och lakritsrot.

Moscatel de Setúbal (nr 8011)



Ursprung

Portugal , Terras do Sado, Setúbal

- Årgång 2004
- Alkoholhalt 17,5 %
- Sockerhalt 149 gram/liter
- Användning Serveras vid cirka 12°C till desserter, gärna med nötter och mandel.
- Smak Sött, smakrikt vin med angenäm bränd karaktär, inslag av torkade aprikoser, dadlar, nötter och apelsinchoklad.

