Résonance Wines

Découverte Vineyard Pinot Noir



Årgang:	2017
Produsent:	Résonance Wines
Produktnavn:	Découverte Vineyard Pinot Noir
Land:	USA
Region:	Oregon
Appellasjon:	AVA Dundee Hills
Syre:	5,3 g/l
Sukker:	2,4 g/l
Råmateriale:	100 % Pinot noir
Farge:	Rubinrød
Duft:	Kompleks nese med jordbær, plommer, villkirsebær og mandler.
Smak:	Smak av modne skogsbær. Kompleks og delikat med god syre, noe fattoner og flott mineralitet.
Jordsmonn:	Vulkansk jord med rød, finmasket leire. Spesielt jordsmonn for Willamette Valley.
Vinmark:	Découverte Vineyard i Dundee Hills regionen.
Vinifikasjon:	Druene innhøstes for hånd og hver lot vinifiseres for seg.
Lagring:	Lagret 17 måneder på franske fat (30% nye)
Lagringspotensial:	10-15 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-18 grader
Passer til:	Kalv, and, ost

Skanlog nr:	9077486	**Produkttype:**	Rødvin
EPD nr:	–	**Vinmonopolpris:**	649,00
Vinmonopol nr:	15282001	**Horecapris eks. mva:**	527,70

www.signaturewines.no
Munkedamsveien 67, 0270 Oslo

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger.
Nærmere informasjon finner du på ***www.helsenorge.no***