Franz Haas
Manna Bianco

Årgang:	2021
Produsent:	Franz Haas
Produktnavn:	Manna Bianco
Land:	Italia
Region:	Alto Adige
Appellasjon:	IGT Vigneti delle Dolomiti
Syre:	6,1 g/l
Sukker:	4,5 g/l
Råmateriale:	Riesling, chardonnay, gewürztrminer, sauvignon blanc, kerner
Farge:	Strågul
Duft:	Rik og kompleks nese med hylleblomst, rosenblad og sitronzest.
Smak:	Kompleks og konsentrert fruktig smak. Lang mineralsk avslutning.
Jordsmonn:	Porfyr, sand og knust marmor
Vinmark:	Druene kommer fra fem ulike vinmarker som ligger mellom 350 og 800 m.o.h.
Vinifikasjon:	De ulike druene gjærer separat. Chardonnay og sauvignon blanc gjæres på barrique, de øvrige gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker. De ulike cuvéene blandes etter endt gjæring.
Lagring:	Vinen lagrer ti måneder på tank og ytterligere fire til fem måneder på flaske før den er klar for salg.
Lagringspotensial:	5-7 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-16 grader
Passer til:	Sushi, sashimi, fisk

Skanlog nr:	9058708	Produkttype:	Hvitvin
EPD nr:	5164769	Vinmonopolpris:	329,90
Vinmonopol nr:	903001	Horecapris eks. mva:	272,42

www.signaturewines.no
Munkedamsveien 67, 0270 Oslo

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