H.Theoria
Midi Fauve



Produsent:	H.Theoria
Produktnavn:	Midi Fauve
Land:	Frankrike
Region:	Burgund
Appellasjon:	Burgund
Sukker:	187 g/l
Råmateriale:	Appelsinblomst, vanilje, iransk sort kumin, fiken, sort oliven, Timut pepper, koriander, iris og nori tang
Duft:	Aromatisk nese med appelsinblomst, sitrus, oliven og koriander.
Smak:	Komplekst anslag med sitrus, vanilje og krydder. Hint av animalske toner i avslutningen.
Jordsmonn:	#NA#
Vinmark:	Urter, frukt, blomster og krydder av høyeste kvalitet fra hele verden.
Vinifikasjon:	H. Theoria benytter 25 forskjellige ingredienser fra hele verden i sine fire produkter. Hver ingrediens massereres i vann og 96% alkohol, og destilleres deretter separat. Prossessen tar ca 12 uker. Etter blanding får ingrediensene hvile minst 4 uker før de tappes på flaske. Alt skjer hos House of Gabriel Boudier. Boudier er blant annet kåret til verdens beste likørmaker.
Lagring:	Ingen lagring
Lagringspotensial:	4-6 år
Str.(cl.):	50
Passer til:	Som mikser i cocktails eller avec

Skanlog nr:	9077191	**Produkttype:**	Brennevin
EPD nr:	–	**Vinmonopolpris:**	625,00
Vinmonopol nr:	14749802	**Horecapris eks. mva:**	508,50

www.signaturewines.no
Munkedamsveien 67, 0270 Oslo

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