

Chateau Tirecul Les Pins 50 cl 2014

Jälkiruokaviini, Organic / Rypäleet: Muscadelle,
Sauvignon Blanc, Sémillon

23.90 €

Kuvaus

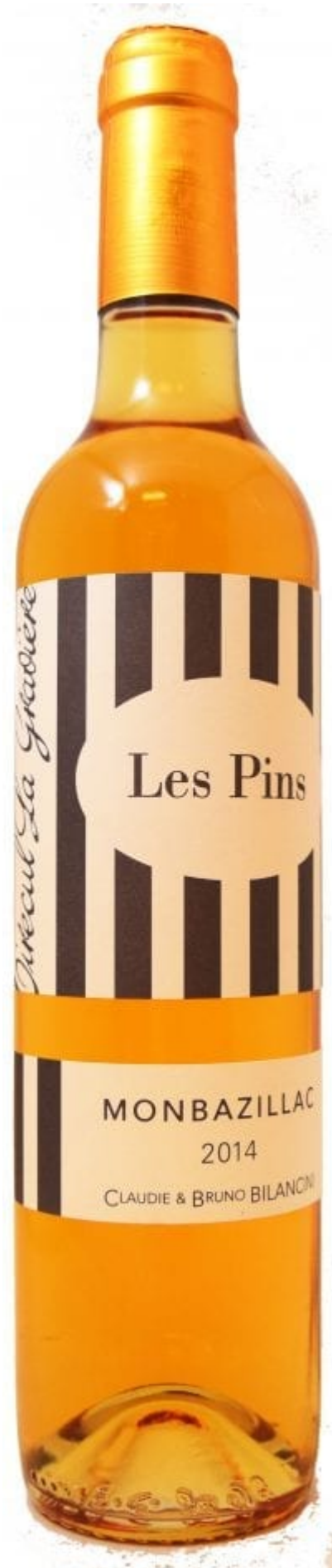
Tämä luomuviini on väriltään kullankeltainen. Tuoksussa trooppista kypsää hedelmää, kvittenihilloa, hunajaa, nektariinia ja appelsiinimarmeladia. Maku täyteläisen makea, johon yhdistyy sitruunaisuus ja vaniljaisuus. Jälkimaussa viinin hienoinen bitterisyys tasapainottaa makeuden tuntua ja luo unohtumattoman makukokemuksen. Loistava yhdistelmä sinihomejuuston, hanhenmaksan sekä hedelmäisten jälkiruokien kera. Jäännössokeria 138 g/l. Rypäleet: 80 % Sémillon, Muscadet 20 %.

Tuottaja

Chateau Tirecul La Graviere

Ranska ei ole ainoastaan Sauternesin ja Barsacin varassa laadukkaiden valkoviinien tuotannossa. Monbazillacin alue Bergeracissa on myös riippuvainen erittäin kypsän Semillonin, Sauvignon Blancin ja Muscadellen lopputuloksesta. Vuosia tämä Dordognen eteläpuolella sijaitseva pieni viinialue riutui melko tavallisten viinien valmistajana, pääsääntöisesti alhaisten tuotantostandardien johdosta. Mutta nykyään tältä alueelta löytyy joitakin todella kunnianhimoisia tuottajia, jotka ovat onnistuneet kehittämään suuret makeat viinit kansainväliselle huipputasolle.

Merkittävimpiä näistä ovat Bruno ja Claudie Balancini, Château Tirecul La Gravière -tilalta, jonka rinteillä he viljelevät yli 20 hehtaaria köynnöksiä, joiden hallitseva rypälelajike on Muscadelle. Tämä palsta on vain kapean metsäsaarekkeen erottamana kuuluisasta 1500-luvun historiallisesta Château de Monbazillacin linnasta. Tilan rypäleet korjataan kaikki käsin optimikypsyydessä ja sadonkorjuu voi ajoittua jopa yli kymmeneen paimintajaksoon. Keskimääräinen tuotto on usein alle 10 hehtolitraa hehtaarilta.



Ruoka: Jälkiruuat, Juustot

Tuotenro: 1610605

Viivakoodi: