



Antech Cuvée Tradition Brut

Kuohuviini, Vegan / Rypäleet: Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac

15.90 €

Kuvaus

Tämä suuntäyttävä viini ilmentää selkeästi niitä rikkaita ja pyöreitä elementtejä, jota Mauzac rypälelajikkeena voi synnyttää. Viini on valmistettu perinteisellä samppanjamenetelmällä 18 kuukautta kypsyttyäen. Viini on kullankeltainen vihrein sävyin. Tuoksussa vihreää omenaa ja raikasta hedelmää. Maussa ensimmäisenä elementtinä tulee esiin hedelmäisyys, jota tuore ja tasapainoinen sitruunaisuus myötäilee. Viinin suositus tarjoilulämpötila on 7-8°C ja se soveltuu tarjottavaksi aperitiivinä, kala- ja äyriäisruuille sekä vaaleille liharuuille. Rypäleet: Mauzac 90 %, Chardonnay 5 %, Chenin 5 %.

Tuottaja

Antech

Tämän suuren viinialueen erinomaisuus on yhdistelmä monimuotoisista maaperistä, poikkeuksellisista sääolosuhteista, jaloista rypälelajikkeista ja vuosisatojen viinivalmistustaidoista, joissa traditiot ja historia ovat mukana. Carcassonen ja Pyreneitten välissä 41 kaupunkia muodostaa Limouxin appellation -alueen. Tässä välimerellisessä ilmastossa viinitarhat sijaitsevat 400 metrin korkeudessa kalkkikivisessä maaperässä. Viinitarhojen pinta-alat ovat keskimääräisesti pieniä ja tarhojen tuotto hehtaaria kohden on rajoitettu 50 hl/ha ollen yksi Ranskan pienimpiä. Rypäleiden poiminta suoritetaan kaikilla AOC -alueilla käsin. Domaine Antech kuuluu Terra Vitis -järjestöön ja heidän viininsä ovat järjestön sertifioimia.

Ruoka: Kala, Kasvisruuat, Vaalea liha

Tuoteno: 1370100

Viivakoodi: 6419294115231

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU

www.viinitukku.fi