



# Antech Cuvée Tradition Demi Sec

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

**16.95 €**

## *Kuvaus*

Viini on valmistettu perinteisellä samppanjamenetelmällä 18 kuukautta kypsyttäen. Viini on kirkaan kullankeltainen. Tuoksussa kypsää, täyteläistä hedelmää. Maussa makeutta ja kypsää hedelmäisyyttä, omenaa, aprikoosia, hunajaa sekä akasiaa. Viinin tarjoilulämpötilasuositus on 7-8 °C ja se soveltuu erityisen hyvin jälkiruokien kera tarjottavaksi. 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:** Jälkiruuat, Juustot

**Tuotenro:** 1370200

**Viivakoodi:** 6419294115248

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)