



BUBBEL GOLD

Vin beskrivning

Lagrat mousserande vin tillverkat på Solaris & Sauvignier Gris från vårt vinfält Knävlet på sydsluttningarna av Kullaberg i Skåne. Tillverkat med "Methode traditional" med en lagring på jästen som överstiger 34 månader. Naturlig sedimentations- rotation & degorgering är gjord för hand i vinkällaren. Resultatet är ett runt, silkeslent bubbel med en lång härlig avslutning. Fräscha frukter med en mild friskhet kompletteras av en låg dosage som får fram de aromatiska komponenterna i dessa delikata bubblor.

Vinprovning

Örtig och komplex med en klar syra och lång eftersmak.

Teknisk information

Druvor: 95% Solaris-5% Sauvignier Gris

Vintyp: Mousserande

Alcohol: 12,5%

Dosage: 12 g/L

Vinifikation: Avstjälkning och fermentering av frirunnen samt lätt pressad must. Assemblage och fermentation enligt klassisk metod.