



SAUTERNES 2016, CHATEAU L'ECOLE

Lavet på Semillon, Sauvignon Blanc og Gris og Muscadelle. Druerne høstes i flere omgange, de såkaldte "tries", da man plukker de optimalt botrytiserede druer enkeltvis. De stærkt indskrumpede bær presses meget langsomt og forsigtigt. Vinen lagrer 12-18 mdr. i tank inden den hældes på flaske - ingen fad.

Elegante noter af ananas og tørret abrikos. Smagen er intenst sød, men fint balanceret af en frisk syre.

Oplagt vin til foie gras eller desserter med meget sødme og gerne med indslag af vanilie, karamel eller nødder. Klassisk (og fantastisk) match til Rocquefort, hvor sødme og salt ophæver hinanden og vinens og ostens smage smelter sammen til en himmelsk enhed.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Bordeaux

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

9-11 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2020-2030

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Dessert