



## **SAVAGNIN LES SARRES COTES DU JURA 2018, RIJCKAERT**

Ren Savagnin lagret ca 18 mdr. på gamle barriques.

Kompleks næse med elementer af nødder, citrus og en antydning af flødekaramel. Vinen er tør og smagen er intens med nogen fedme og ret høj syre. Lang eftersmag.

Meget madegnet. Gerne til mad med godt brug af smør/fløde. Klarer både fisk, skaldyr og lyst kød som gris eller kylling. Helt perfekt til karakterfulde komælksoste som Beaufort, Comté og Mont d'Or. Perfekt vin til ostefondue.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Jura

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2020-2028

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost