



**LAND:**  
Danmark

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2016-2019

**ALKOHOL:**  
12 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr

## SOLARIS EXTRA BRUT 2014 BICHEL 2

Bichels egen mousserende vin på Solaris fra marker på Hjortshøjlund lige uden for Aarhus.

2014 er en bedre årgang end 2013, hvor frugten har været mere moden. Vinen er Extra Brut - samme lave dosage som 13'eren.

Vi har valgt at lade den lagre sur lie i 12 måneder - det giver let autolyse-karakter, men overdøver ikke vinens egen karakter.

Fine noter af citron og en let urtet tone, der giver vinen sin personlighed. Fine bobler og en frisk syre, der får mundvandet til at springe.

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