



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Alsace

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2026

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost

MUSCAT 2016, ALBERT BOXLER

Lavet på en blanding af Muscat Blanc af Petit Grains og Muscat Ottonel. Vinificeret på store, gamle fade.

Flot, aromatisk duft af abrikos, bergamotte og appelsinblomst. På trods af den rige, sødlige duft er vinen tør med god frugtighed.

Tør Muscat fra Alsace har altid været regnet som aperitif eller den helt rigtige vin til asparges. Den har dog brede anvendelsesmuligheder og går godt til lidt kraftigere retter med fisk og skaldyr, gerne med asiatisk inspiration, da aromatiske vine går godt til aromatisk mad. Prøv den og så til ost.

Læs mere om producenten på Bichel.dk