



LAND:

USA

OMRÅDE:

Californien

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2028

ALKOHOL:

12,5 %

VELEGNET TIL:

Fjerkræ Flyvende vildt

ÆTHERIA 2017, AUX MAGES

Årgang 2016 blev badet i gode anmeldelser og revet væk - nu er 2017'eren her. Den er mindst lige så magisk og fortryllende som 2016'eren.

Lavet på 100 % Grenache fra køligt beliggende marker. Druerne er dyrket biodynamisk, høstet i hånden, afstillet i hånden, trampet med fødderne og presset på en hydraulisk presse. Gæret naturligt og modnet på brugte fade, store og små, af fransk eg. Flasket uden filtrering og med minimal svovling.

Lys, let, liflig og ikke mindst æterisk med fine noter af røde bær; kirsebær, hindbær, jordbær og røde roser. Fantastisk ren og nærmest forfriskende med god intensitet i smagen og en lang, lang eftersmag.

Perfekt vin til fjerkræ og fuglevildt, men går også rigtigt strålende til enkle retter med kalv eller lam.

Læs mere om producenten på Bichel.dk