

NYETIMBER LIMITED

# Nyetimber Classic Cuvée



Vinen inneholder 20–35 % reservevin. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker, annengangsgjæring på flaske i minst tre år. Nyetimber Classic Cuvée er signaturvinen til Nyetimber og regnes som en av de beste engelske musserende viner. Classic Cuvée er laget som en blend av Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Druene hentes fra flere av eiendommens vinmarker og over flere årganger – noe som gir en presis balanse mellom eleganse, fylde og kompleksitet. Druemengden varierer: 55 to 65% Chardonnay 30 to 40% Pinot Noir 5 to 15% Pinot Meunier Vinen kombinerer intensitet og finesse, med en aromaprofil som typisk byr på modne epler, sitrus, subtile kryddertoner og et hint av autolyse. Vinen er delikat og presis, med en ren, kremet mousse og en lang avslutning. Dette er en cuvée som...



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 50%, Pinot Meunier 20%, Pinot Noir 30%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Litt utviklet preg av eple, steinfrukt og sitrus, litt kjeks, nøtt og mineraler. Kremet og lang.

Vinmonopol nr	<b>7345101</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>4795464</b>	Vecturanummer	<b>153526</b>	Sukkerinnhold	<b>9,8 g/l</b>
Land	<b>England</b>	Utvalg	<b>Kategori 5</b>	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Øvrige</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-