



VIPAVA

## Vipava Pinot Noir

Middels rubinrød. Klar duft av røde bær, litt urter og krydder. Hint av utviklede toner som skogbunn og lær. Saftig, myk og presis med preg av modne jordbær, rips og tørkede urter. Fast og lang ettersmak. Kaldmasserasjon i tre dager før spontanfermentering. Lagring 18 måneder på 225L franske eikefat, hvorav 20 % nye fat.

VINMONOPOLET: **210,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **188,59**



Lam og sau



Friskhet



Pinot Noir 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Saftig og myk med preg av jordbær, rips og tørkede urter. Fast og lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>13043101</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>5804141</b>	Vecturanummer	<b>158696</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Slovenia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Øvrige</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-