

JEFF CARREL

# Jeff Carrel Spectaculaire



An incredible taste experience, mind blowing, staggering, stunning. In short, spectacular... Blomsterdufter med hint av kandisert sitrus-frukter, hvit pepper og sødmefulle krydder. Rund flott smak med lang saltaktig avslutning. Passer til spekemat, grillet kylling og harde oster. Kan lagres opptil 5 år. Vinifisering: uten sulfitt, muscat petit grain og muscat d'Alexandria med carbonic maserasjon og noe avstilkes og presses. Pumpes regelmessig gjennom hele gjæringen. Muscatmosten lagres på fat hvor den gjennomgår malolaktisk gjæring. Uten bunnfall blendes vinen i mai året etter og tappes på flaske i juni. Appelasjon: VDF (vin de France)

VINMONOPOLET: **269,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **220,84**



Lyst kjøtt



Friskhet



Muscat of Alexandria 50%,  
Muscat Blanc à P.G 50%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Sødme



Myk med lang saltaktig  
avslutning.

Vinmonopol nr	<b>16489501</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>6383756</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>3 g/l</b>
Distrikt	<b>Øvrige</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-