



pH Palomino

W.O. Piekenierskloof - Wine of South Africa Flott og kompleks duft av fersken, pære, aprikos appelsinskall og noe mineralitet. Fyldig smak, god stenfrukt, kremet, balansert, flott syre, fin saltholdig karakter. Bra kompleksitet og struktur. 100% Palomino Vinmark: Bergendal Farm Vinstokker: 54 år Jordsmonn: granitt og leire Vitikultur: bærekraftig og ingen kunstig vanning (dry farmed) Fermentering: naturlig gjær, gamle 500L Franske fat (50% hele klaser og 50% avstillet) Skallkontakt: 7 dager - 50% av partiet Modning: 11 måneder i 100% gamle 500L Franske fat NATURLIG - ØKOLOGISK - VEGAN VINO pH er et eventyr - en vin laget av Pauline (The Fabulous Frenchie) og Hanneke (The Sensational Saffa), to unge lidenskapelige vinmakere, drevet av nysgjerrighet og livsenergi. De har et likt syn på vin, - et produkt av vitenskap og sjel! Med...

VINMONOPOLET: **245,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **216,84**



Aperitiff/avec



Friskhet



Palomino 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Skalldyr



Sødme

Vinmonopol nr	14188701-1	Alkoholprosent	11%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	6137111	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Sør-Afrika	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Coastal Region	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-