

TOAST GROUP NORWAY

Wine of Mine Gamay



«Wine of mine Gamay» Intens rød, dominant duft av blomster som finnes i dalen (iris, fiolett, lilje og pioner). En klassisk gamay, god kvalitet av rød frukt. Vennlig og bløt smak, som passer mange gæner! A.O.C. siden 1936, og Cru's totale område er 350 hektar. Jordsmonnet er lett, fattig og filtrert sand laget av smuldret granitt. Vinmarkene ligger fint til i bakker og åskammer med sydvest-vendt soleksponering. Gjennomsnittsalder på vinstokkene er 50 år. Vinifisering er en "Beaujolais-metode" med temp.kontroll og fermenteringsprosess er 7-9 dager. Manuell innhøsting gjelder for all beaujolais A.O.C Vinen lagres 7 måneder i ståltanker og i epoxybelagt cement-tanker, deretter flasketapping i april-mai. Drikkes nå, kan også lagres 3-4 år.

VINMONOPOLET: **197,50**

Horeca veil. ekskl. mva: **180,45**



Fisk



Friskhet



Gamay 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Svinekjøtt



Saftig med god friskhet, ferskt preg av kirsebær, litt krekling, røde bær, lakris og urter.

Vinmonopol nr	15075401	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6205819	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Burgund	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-