



NYETIMBER LIMITED

## Nyetimber Classic Cuvée

Lys gyllen med små, elegante bobler. Kompleks aroma av brioche, eplekart og sitrus. Elegant og strukturert munnfølelse med toner av honning, eplekart, mandel og bakverk. Vinen inneholder 20–35 % reservevin. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker, annengangsgjæring på flaske i minst tre år. Nyetimber lager Englands beste musserende vin og eies og drives av Eric Heerema. Alle druene kommer fra egne vinmarker i Sussex og Hampshire. Vinen er laget av den legendariske vinmakeren Cherie Spriggs.

VINMONOPOLET: **1 099,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **924,59**



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>7345105</b> | Alkoholprosent | <b>12%</b>               | Varetype      | <b>Musserende vin</b> |
| EPD nr        | <b>5843164</b> | Vecturanummer  | <b>158947</b>            | Sukkerinnhold | <b>5,8 g/l</b>        |
| Land          | <b>England</b> | Utvalg         | <b>Bestillingsutvalg</b> | Syreinnhold   | <b>7 g/l</b>          |
| Distrikt      | <b>Øvrige</b>  | Forpakning     | <b>150 cl, Glass</b>     | Segment       | <b>-</b>              |