



G D'ESTOURNEL 2019

Art. nr 1030746

Pris 371,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Maison Schröder & Schyler

Ursprung Bordeaux, Médoc, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Merlot 86%, Cabernet Sauvignon 13%,
Cabernet Franc 1%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 0,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Tät, mogen mörk frukt, med en tydlig mineralitet och fullt koncentrerad. Ett vackert balanserat vin, frisk och fin struktur, intensiv och fylld med svarta vinbär, viol, peppar, timjan och rosmarin. En anmärkningsvärd komplexitet med mycket lång och silkeslen eftersmak.

Tillverkning Vinet tillverkas med burgundiska metoder som kalljäsning och manuell pigeage. Jäsning sker i speciella koniska rostfria kärl som ursprungligen var avsedda för användning i mjölkindustrin.

Lagring Vinet har lagrats 9 månader på franska ekfat, med 30% ny ek, 30% 1 år gamla fat och 40% 2 år gamla fat.

Passar till Detta vin passar bra till en god biff

Information Det vin hette tidigare Goulée by Cos d'Estournel, men har bytt namn från och med årgång 2019. Vingården Goulée i norra delen av Médoc, har ett utmärkt läge. Ett häftigt mikroklimat och naturlig ventilation på grund av det närliggande havet bidrar till att göra fräscha, fruktiga viner. Som en del av en pågående strävan efter spetskompetens har ett återplanterings- och ympningsprogram genomförts under de senaste åren. Jorden plogas regelbundet och hållbara metoder används för att odla druvor av högsta kvalitet.

