

VIGNERONS CATALANS A.O.P. BANYULS TRADITIONNEL VIN DOUX NATUREL

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON, CÔTES DU ROUSSILLON



Mild og blød med god sødme

Smuk læderfarve med rød kerne. Duften er præget af nødder, mandler, tørrede frugter og lidt peber. Smagen er mild og blød i karakteren med noter af hasselnødder og ren rød frugt.

En god ledsager til Foie Gras, søde desserter og chokolade.

Serveringstemperatur: 11-13°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Banyuls Traditionnel er fremstillet på Grenache Noir og Grenache Gris. Efter afstilkning gæres vinene i 14 dage med daglig overpumpning af mosten for maksimal udtrækning af farve og smagskomponenter. Vinen lagres derefter traditionelt i store egetræsfade i 4 år for at få den karakteristiske smag for området. Vinen udvikles her i et naturligt oxidativt miljø, og vil derfor kunne stå åbent i lang tid uden at miste smag og karakter.

Om Producenten

Roussillon regionen lægger rygrad til mere end 80% af al Vin doux Natural i Frankrig. Det er vine fremstillet ved at stoppe gæringen ved tilsætning af alkohol, som vi også kender det fra Portvin. Området har 4 berømte appellationer for disse søde vine. Vignerons Catalans leverer vine i god og typisk stil fra disse områder. Der bruges en bred vifte af druer i området, og det skaber vine med stor mangfoldighed i smagsindtrykkene.

🏠 Ugens vinder

Alt om vin



VinAvisen