

Sauvignon blanc er en aromatisk druetype og den mest plantede druen i Vipavska-dalen, druen trives svært godt i dette klimaet og i jordsmonnet. Vinmarkene ligger i de nordligste delene og i de lavere åssidene i dalen, der druene får utviklet sitt aromatiske bilde og sukkerinnholdet når medium nivå. Vipavas vinmaker Hannes Sabathi fra Steiermark i Østerrike lager friske og fruktdrevne viner, og også de mer komplekse og modne hvitvinene.

VIPAVA 1894 D.O.O.

Vipava Lanthieri Sauvignon Blanc 2018

Produktbeskrivelse

Lys gulgrønn.

Ren duft av lime, grapefrukt og stikkelsbær. Hint av urter og gress.

Aromatisk og typisk sauvignon blanc med en rik og stor munnfølelse.

Saftig midtparti med medium kropp og tydelig mineralitet. Balansert og dempet syrlighet som sitter lenge.

Kaldmasserert i 10 timer før spontanfermentering. Seks måneders modning på eikefat og ståltank før blending og tapping.



Bruksområde

Tradisjonelt forbindes Sauvignon med myke, syrlige oster som hvit geitost (Crottin de Chavignol fra Loiredalen). Vinen passer også til kyllingretter, rød fisk, krabbe eller krydret mat med bladpersille, basilikum, mynte, timian og hvit pepper...



FAKTA

Vinmonopol nr	11703601
Vectura nr	155280
EPD nr	5543079
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	155.03
Veil.pris Horeca eks. mva	131.9
Druetype	100 % Sauvignon Blanc
Sukkerinnhold	2,7 gr/l

Syreinnhold	5,0 gr/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar, men kan også lagres et par år.
Serveringstemperatur	11° - 13° C
Land	Slovenia
Distrikt	Vipava-dalen (Vipavska dolina).