

Kleine Zalze MCC Brut Rose N.V



Delikat rosa farge. På nese er det aromaer av kirsebær og røde bær. På smak er det et herlig frukt og bærpreg, balanser og med lang ettersmak



60% Pinot Noir, 40% Chardonnay



Chardonnay fra kalkholdig jord i Robertson, som med gjennomsnittlig kald natt- og dagtemperatur sørget for en veldig god syrlighet og kvalitet i druene. Pinot Noir druen kommer fra False Bat området og det kalde oktober- og november været førte til mindre bærstørrelser, løse klaser og bedre fruktkonsentrasjon. Det er brukt hele drueklaser, vinen ble vinifisert på rustfrie ståltanker med sekundærgjæring i flaske på bunnfallet i 18 måneder.



Lagring på flaske i 18 måneder

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 2

17117901

Produsent Kleine Zalze	Type Musserende	Land Sør-Afrika	District Western Cape
Sukker (g/l) 5,8	Syre (g/l) 6,7	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6