BARTON & GUESTIER

Barton & Guestier Crémant de Bourgogne

Frankrike · Bourgogne · Crémant de Bourgogne



PRIS

139 kr

Jämförpris 185 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	753701

SMAKKLOCKA

Fyllighet	5
Sötma	1
Fruktsyra	10
Fatkaraktär	1

OM VINET

Barton & Guestier Crémant de Bourgogne är ett elegant och torrt mousserande vin från Bourgogne, Frankrike. Med sin ljusgula färg och fruktiga, mycket friska smak bjuder det på toner av gula äpplen, nougat, kex, mineral och grapefrukt. Vinet har lagrats ett år på sin jästfällning enligt traditionell metod, vilket ger en fin mousse och komplexitet. Med en alkoholhalt på 12,0% och låg sötma (0,6 g/100 ml) är det ett balanserat och uppfriskande val. Perfekt som aperitif eller till lättare vegetariska rätter, fisk eller skaldjur. Serveras väl kylt vid 8–10°C för bästa upplevelse. Ett prisvärt alternativ för festliga...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING	PER 15 CL	SOCKER
515 kcal	103 kcal	0,6 g
alkohol 497 · socker 18 kcal	alkohol 99 · socker 4 kcal	per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Barton & Guestier

Barton & Guestier producerar vin i flera regioner i Frankrike bland annat i Rhône, Provence och Bourgogne. I Bourgogne producerar man både rött, vitt och mousserande vin. Företagets historia började 1725 när de första faten vin med Thomas Barton´s sigill lämnade hamnen i Bordeaux. Under 1700-talets senare hälft anslöt sig Daniel Guestier...

www.barton-guestier.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Winepartners Nordic AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Barton & Guestier Crémant de Bourgogne

Frankrike · Bourgogne · Crémant de Bourgogne

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR