ANDERSEN WINERY

Elmsfeuer Mousserande Rabarbervin

Danmark · Årgång 2022



PRIS

349 kr

Jämförpris 465 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	10,0 % vol
Årgång	2022
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5251701

OM VINET

Elmsfeuer — Mousserande Rabarbervin från Andersen Winery i Danmark är ett spännande fruktvin som utmanar konventionen. Tillverkat på rabarber från årgång 2022, erbjuder detta torra, lätt mousserande vin en uppfriskande syra och en ren mineralisk smak. Doften domineras av färsk rabarber och gröna äpplen, medan smaken är torr och balanserad med en fin fruktighet. Detta unika vin passar utmärkt som aperitif eller till lätta rätter som sallader, skaldjur och getost. Serveras väl kyld vid 6–8°C för bästa upplevelse. Ett perfekt val för den som söker något nytt och spännande inom mousserande viner.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

414 kcal

alkohol 414 · socker 0 kcal

PER 15 CL

83 kcal

alkohol 83 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Andersen Winery

andersenwinery.dk

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Bemakers ApS

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Elmsfeuer Mousserande Rabarbervin

Danmark · Årgång 2022

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	—	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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	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