ANDERSEN WINERY

Sur Lie Mousserande Äppelvin

Danmark · Årgång 2021



PRIS

350 kr

Jämförpris 467 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	11,5 % vol
Årgång	2021
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7308701

OM VINET

Andersen Winery från Danmark skapar ett spännande mousserande äppelvin i sin Sur Lie-serie. Årgång 2021 är framställd med traditionell metod, där vinet lagrats på jästfällningen för att ge en krämig textur och komplexitet. Doften bjuder på gröna äpplen, citrus och en aning brioche. Smaken är torr och frisk med hög syra, tydlig fruktighet och en lång, mineralisk eftersmak. Perfekt som aperitif eller till skaldjur, sushi och lätta vegetariska rätter. Med sin eleganta mousse och rena stil är detta ett utmärkt alternativ till traditionell champagne.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

476 kcal

alkohol 476 · socker 0 kcal

PER 15 CL

95 kcal

alkohol 95 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Andersen Winery

andersenwinery.dk

Bemakers ApS

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Sur Lie Mousserande Äppelvin

Danmark · Årgång 2021

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