

DROOD WINE BREWERY AB

Saadi The Master Drood Wine Brewery

Sverige · Kronobergs län · Växjö kommun · Årgång 2022







PRIS

200 kr

Jämförpris 267 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2022
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	3050901

SMAKKLOCKA

Fyllighet		4
Fruktsyra		10
Strävhet		7
Fatkaraktär		1

OM VINET

Saadi The Master är ett unikt rött vin från Drood Wine Brewery i Växjö, tillverkat av druvorna Samarghandi och gorchesh. Vinet har en ljus, blålila färg och en bärig, något kryddig doft med inslag av skogshallon, färska örter och blodapelsin. Smaken är bärig och kryddig med toner av lingon, skogshallon, örter och blodapelsin, med en livlig fruktsyra, medelhög fyllighet och markerad strävhet. Serveras svalt vid 14–16°C och passar utmärkt till vegetariska rätter, kyckling eller lättare lamrätter. Ett spännande svenskt vin som utmanar konventionerna.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

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



PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Drood Wine Brewery AB

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Drood Wine Brewery AB



Saadi The Master Drood Wine Brewery

Sverige · Kronobergs län · Växjö kommun · Årgång 2022

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	7	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	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

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

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

