DROOD WINE BREWERY AB

Saadi The Master Drood Wine Brewery

Sverige · Kronobergs län · Växjö kommun · Årgång 2022



PRIS

203 kr

Jämförpris 271 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 lammrätter. 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

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

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

☐ Frukt ☐ 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 ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR