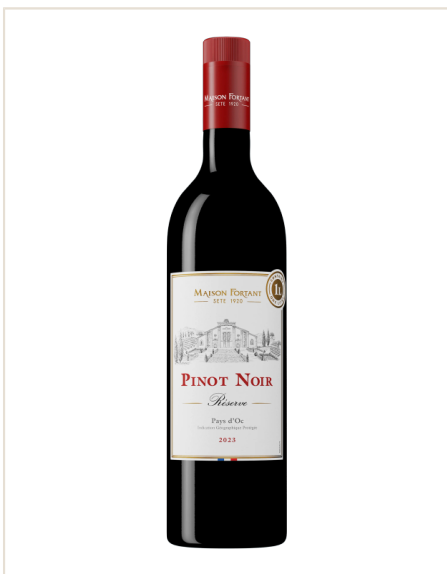


FORTANT

Pinot Noir Réserve Maison Fortant

Frankrike · Languedoc-Roussillon · VdP d'Oc · Årgång 2024



PRIS

101 kr

Jämförpris 99 kr/l

Volym	1 000 ml
Alkohol	12,5 % vol
Årgång	2024
Druvor	Pinot noir
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	2010541

SMAKKLOCKA

Fyllighet	<div style="width: 50%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	5
Fruktsyra	<div style="width: 70%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	9
Strävhet	<div style="width: 40%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	4
Fatkaraktär	<div style="width: 10%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	1

OM VINET

Maison Fortants Pinot Noir Réserve 2024 är ett mjukt och bärigt rött vin från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Vinet har en vacker blårod färg och en aromatisk smak med toner av jordgubbar, skogshallon och körsbär, kompletterad med en lätt kryddighet och färska örter. Den fräscha fruktsyran ger en fin balans till den mjuka strukturen. Detta lättillgängliga vin är perfekt till vegetariska rätter, ljust kött eller kallskuret och småplock. Serveras svalt vid cirka 16°C. Förpackat i PET-flaska med lägre CO2-påverkan – ett miljomedvetet val för vardagsnjutning.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

702 kcal

alkohol 690 · socker 12 kcal

PER 15 CL

105 kcal

alkohol 104 · socker 2 kcal

SOCKER

0,3 g

per 100 ml

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



PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Fortant

Maison Fortants historia går tillbaka till 1920-talet och Algeriet, där Robert-Elie Skalli köpte mark i flera områden i landet. Tillsammans med sonen Francis planterade han sydfranska druvsorter för vinproduktion. Under 1960-talet etablerade Francis firman Les Etablissements Skalli i Languedoc. Firmans verksamhet bestod av import av de...

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Giertz Vinimport AB



Pinot Noir Réserve Maison Fortant

Frankrike · Languedoc-Roussillon · VdP d'Oc · Årgång 2024

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

