JOSEPH DROUHIN

Santenay Rouge Joseph Drouhin

Frankrike · Côte de Beaune · Santenay · Årgång 2023



PRIS

389 kr

Jämförpris 519 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2023
Druvor	Pinot noir
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9359701

SMAKKLOCKA

Fyllighet	6
Fruktsyra	10
Strävhet	6
Fatkaraktär	8

OM VINET

Santenay Rouge från Joseph Drouhin är ett kryddigt och mustigt rödvin från Bourgogne, gjort på pinot noir. Druvorna skördas för hand från märgel- och kalkstensjordar i Santenay, södra Côte de Beaune. Vinet har lagrats i franska ekfat, varav 20 procent nya, i upp till ett år och fyra månader. I glaset visar det en blåröd färg och en nyanserad doft av jordgubbar, nougat, skogshallon, sandelträ, mineral och blodapelsin. Smaken är kryddig med fatkaraktär och en fin balans mellan fruktsyra, fyllighet och strävhet. Serveras vid cirka 16°C och passar utmärkt till vegetariska rätter, fågel, fläsk eller lamm.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

559 kcal

alkohol 559 · socker 0 kcal

PER 15 CL

112 kcal

alkohol 112 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Joseph Drouhin

Firman grundades 1880 av Joseph Drouhin och är fortfarande ett familjeföretag. Huvudkontoret ligger i de historiska kvarteren i Beaune. Joseph Drouhins egna vingårdslägen drivs biodynamiskt sedan 1990. Vinmakare är Véronique Drouhin som tillsammans med sina tre syskon utgör den fjärde generationen Drouhin i företaget. Vinfirman är också...

www.drouhin.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Provinum Vinhandel AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Santenay Rouge Joseph Drouhin

Frankrike · Côte de Beaune · Santenay · Årgång 2023

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