FRANZ HAAS SRL

Franz Haas Lepus Pinot Bianco

Italien · Trentino-Alto Adige · Alto Adige · Årgång 2020



PRIS

229 kr

Jämförpris 305 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2020
Druvor	Pinot bianco
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7564301

OM VINET

Franz Haas Lepus Pinot Bianco är ett elegant och friskt vitt vin från Alto Adige i norra Italien. Doften bjuder på fina toner av gröna äpplen, päron och vita blommor med en antydan av mandel. Smaken är torr, frisk och mineralisk med en härlig fruktighet och en lång, ren avslutning. Den välbalanserade syran gör vinet mycket matvänligt. Det passar utmärkt till skaldjur, lättare fiskrätter, sallader eller som aperitif. Franz Haas är en respekterad producent i regionen och detta vin är ett utmärkt exempel på deras hantverk. Njut av det nu eller lagra några år för att utveckla ytterligare komplexitet.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

538 kcal

alkohol 538 · socker 0 kcal

PER 15 CL

108 kcal

alkohol 108 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Franz Haas SRL

www.franz-haas.it

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

The Wine and Spirits Collective Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Franz Haas Lepus Pinot Bianco

Italien · Trentino-Alto Adige · Alto Adige · Årgång 2020

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