

LOMOND WINE ESTATE

Lomond Sauvignon Blanc

Sydafrika · Cape South Coast · Cape Agulhas · Årgång 2024



PRIS

149 kr

Jämförpris 199 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2024
Druvor	Sauvignon blanc, Sémillon, Viognier
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	264501

SMAKKLOCKA

Fyllighet	<div style="width: 50%;"><div style="width: 50%;"></div></div>	5
Sötma	<div style="width: 10%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	1
Fruktsyra	<div style="width: 80%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	10
Fatkaraktär	<div style="width: 10%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	1

OM VINET

Lomond Sauvignon Blanc 2024 är ett friskt och fruktigt vitt vin från Cape South Coast i Sydafrika, närmare bestämt den svala regionen Cape Agulhas på Afrikas sydligaste spets. Vinet har en ljusgul färg och en nyanserad, aromatisk doft med inslag av gröna äpplen, svartvinbärsblad och gula päron. Smaken är mycket frisk med toner av ananas, grillad citron, macadamianötter och örter. Den höga fruktsyran ger en härlig spänst, medan fylligheten är medelhög och sötman låg. Vinet är en blend på 89% sauvignon blanc, 9% semillon och 2% viognier, där sauvignon blanc har vilat på jästfällningen i ståltankar och semillon och...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

568 kcal

alkohol 559 · socker 9 kcal

PER 15 CL

114 kcal

alkohol 112 · 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

Lomond Wine Estate

Namnet Lomond Wines kommer från berget Ben Lomond som ligger alldeles intill vingården. Lomond omfattar cirka 800 hektar jordbruksmark. I vingårdarna återfinns förutom sauvignon blanc även semillon, merlot, shiraz, nouvelle, cabernet sauvignon, pinot noir, mourvedre och viognier. Lomond är sedan 2005 medlem i Walker Bay Fynbos...

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Handpicked Wines Sweden AB



Lomond Sauvignon Blanc

Sydafrika · Cape South Coast · Cape Agulhas · 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	<input checked="" type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input checked="" type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg 1 2 3 4 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

