



2013 Michel Redde Pouilly Fumé Bois de St Andelain

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Fisk (hvid), Vegetar, Sommerretter, Aperitif



Hvidvin



Sauvignon Blanc



Loire



2013

Michel Redde

Druerne til denne vin kommer fra parceller med vinstokke som er over 30 år gamle, Michel Redde købte parcellerne i de tidlige 1970'ere. Vinstokkene gror på et terroir af rødlig fintestensjord i kommunen Saint-Andelain, hvilket giver en meget mineralsk og krydret vin med masser af koncentration, nerve og energi. Vinen har en flot lysegul farve med gylden kant, en meget elegant, røget og krydret bouquet fra flintestensjorden, smagen er lækker både sprød, fyldig og tør med fin syre og en fascinerende mineralsk afslutning. Tåler dekantering.

Informationer

Varenummer	16041113
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Michel Redde
Region	Loire
Druesammensætning	100% Sauvignon Blanc