



minimum impact
maximum wine

Neleman Just Fucking Good Wine White

Spania / Valencia



Bodegas Nelemans vinmarker ligger i Casas del Rey, et av de høyeste punktene i Valencia, i hjertet av Hoces del Cabriel Naturpark (UNESCO Biosphere Reserve). Det biologiske mangfoldet og unike terroir i dette området gir våre viner en veldig spesiell karakter av autentisitet og unikhet. Bodegas Nelemans viner er spanske økologiske viner fra D.O. Valencia med et nederlandsk hjerte. Med spesiell oppmerksomhet for lokale autentiske druer, som reflekterer jord og region. Hver vin har sin egen personlighet, og du kan smake lidenskapen og kjærligheten den er laget med. Vi tillater naturen å gjøre sitt arbeid. God vin lages i vinmarken. Det er enkelt! Bærekraft er i genene våre. For hver 173 flasker vin laget, planter vi et tre i Hoces del Cabriel Naturpark. Dette bidrar til å redusere CO2-utslippene, øke det biologiske mangfoldet og gjenopprette det lokale landskapet. Vi bruker bare naturlig kork til våre viner. I tillegg har vi laget et korkretursystem for resirkulering og transformasjon. Visste du at vin regelmessig klarnes med protein av animalsk opprinnelse? Alle våre viner er klarnet med et vegetabilsk protein, hentet fra erter. Det er vegansk!

Denne vinen er en kombinasjon av fire druesorter: Mest Verdil, og så litt Chardonnay, Viognier og Sauvignon Blanc. Gjæret på ny fransk eik. Fylldig, kraftig og spesielt krydret vin med mye moden tropisk frukt, kanel og muskat, hint av vanilje fra eiken, med en myk, kremet ettersmak med en fin friskhet. Når den er pur ung, kan den lagres opptil 4 år etter høsting. Druen Verdil er en lokal variant og har en uttalt smak av marsipan, urter som spisskummen og frukt som litchi og muskat. En god sur-søt balanse gjør den egnet til asiatisk mat.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DO Valencia
Produsent	Bodegas Neleman
Årgang	2020
Druetyper	Verdil 70%, Chardonnay 10%, Sauvignon Blanc 10%, Viognier 10%
Vinifikasjon	Druene er legges på kjølerom i 15 dager ved -5°C. Delvis gjæret i ny fransk eik som legger til ekstra aromaer (toast, krydder) og en fløyelsaktig avslutning.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,1 g/l Syre: 5,89 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Duft av modne tropiske frukter, kanel og muskat. Hint av vanilje. Myk og kremete smak med god friskhet i ettersmaken.
Serveringstemperatur	8-10°C

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,37 L	14420602		kr. 109,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment

Orbis Wines AS · Karenslyst Allè 10, 0278 Oslo · tlf: 22 12 35 00 · www.solera.no