



minimum impact
maximum wine

Breva Sauvignon Blanc

Argentina / Mendoza

Alpamanta: "Kjærlighet til jorden" på det lokale urfolkspråket - En av de få sertifiserte økologiske og biodynamiske prosjektene og den første produsenten av naturvin i Argentina - Enkeltvinmark plantet fra bunnen av i 2005 i Ugarteche, Luján de Cuyo, den øverste kvalitetsområdet for vin i Mendoza.

Breva betyr "fruktene av den første innhøstingen". Alpamanta Breva Sauvignon Blanc er en hvitvin produsert av Alpamanta Vineyards, en biodynamisk vingård i Mendoza, Argentina. Vinen er laget utelukkende av Sauvignon Blanc-druer, og er kjent for sin friske og fruktige smak og aroma.

Vinen har en lys gul farge med grønne nyanser og en intens aroma av sitrusfrukter som grapefrukt og lime, med hint av grønne epler, gress og mineraler. På smak er den tørr og frisk, med en fin balanse mellom syrlighet og fruktighet. Smakene av sitrusfrukter og grønne epler er også til stede på smak, sammen med en subtil mineralitet.

Alpamanta Breva Sauvignon Blanc er en vin som er laget med biodynamisk vinproduksjon i tankene, og druene er dyrket uten bruk av kjemiske plantevernmidler eller syntetisk gjødsel. Vinen er også produsert ved hjelp av naturlige gjærstammer og lagret på franske eikefat for å gi den ekstra kompleksitet.

Generelt sett, er Alpamanta Breva Sauvignon Blanc en elegant og kompleks hvitvin som passer godt sammen med en rekke retter, inkludert sjømat, salater og kyllingretter. Det er også en flott vin å nyte alene, og den er ideell for å nyte på en varm sommerdag.



Høyoppløselig bilde



7 798149 880722



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	IG Luján de Cuyo
Produsent	Alpamanta
Årgang	2022
Druetyper	Sauvignon Blanc 100%
Vinifikasjon	Spontanfermentering med innfødt gjær i eggformede sementtanker. Ufiltrert.
Lagring	Ingen lagring
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 1,4 g/l Syre: 6,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Gul uklar. Duft av blomster med innslag av appelsinblomst, sitrus, kalk, appelsinskin og grapefrukt. Frisk med lang fyldig ettersmak.
Serveringstemperatur	10 grader
Passer til	Skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14468901		kr. 269,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	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