



Saumur Blanc, Grande Reserve

Saumur Blanc Sec er produceret på en monocépage af druesorten Chenin Blanc, der i sin hjemegn også kaldes Pineau de la Loire.

Chenin Blanc findes i næsten alle verdens vindistrikter og er samtidig den mest plantede druesort i Sydafrika. Chenin Blanc har meget gode vækstbetingelser i Loire-dalen.

Ved høsten i september er der en fin balance mellem syre og sukker. Vinificationen er traditionel. Gæringen finder sted på rustfrie ståltanke ved en lav kontrolleret temperatur, der ikke overstiger 18°C for at bevare druernes frugt i den endelige vin. Chenin Blancs høje syreindhold giver vinen en relativ lang holdbarhed.

Saumur Blanc Sec AOC, Grande Reserve, Cave M. Bonnamy, har en klar lys farve med grønne reflekser, smagen er forfriskende tør med dejlig frugt, afsluttet af den frugtfyldte bouquet.

Vinen er god til fisk, alt godt fra havet, lyse kødretter og milde, bløde ostetyper.

Serveringstemperatur 8–10°C.

Pressen:

Årgang 2014

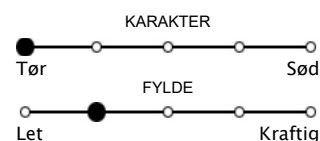
Politiken – 5 vinglas – "Frisk, kølig duft med lille undertone af sødlig honning. Også frisk smag med god syre – let og saftig. Er der lidt restsødme? God til salater – evt. med en gratineret gedeost fra Loire." (06-03-2016)

Winelab.dk – "Mild i udtrykket med en let duft af hvide blomster og gule æbler. Rund og temmelig fyldig med en let smag af æblemost. Enkel og ligefrem hvidvin i den tørre stil fra Saumur. Ukompliceret, rar og frisk vin." (03-03-2016)

Politiken



Smagsbarometer



Varenummer: 1011007

Årgang: 2014

Varetype: Kundernes favoritter

Indhold: 75 Cl

Alkohol: 12 %

Land: Frankrig

Område: Loire, Saumur

Druer: Chenin Blanc

Skruelåg: Ja

Antal pr. kasse: 6

Antal pr. palle: 630

Antal pr. lag på palle: 5

EAN-nummer stk. (fl. eller BIB): 3215190103005

EAN-nummer kasse: 3700147317920

Vægt pr. stk.: 1.25 kg

Vægt pr. kasse: 7.38 kg

Mål kasse, LxBxH: 0x0x0