

JANSZ VINTAGE CUVÉE 2014

Art. nr 93103

Pris 349 kr

Storlek 750 ml

Producent Jansz Tasmania

Ursprung Tasmanien, Australien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Chardonnay 51%, Pinot Noir 49%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 6,9 g/l

Restsocker 5,5 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Vinet får ligga i tre och ett halvt år på jästfällning innan degorgering och är en ljuvlig sammansättning av saftig citrus, vita blommor, mandel och nybakt brioche. Ett bubblande paket av elegans och komplexitet.

Tillverkning Vinet har legat 7 månader på ekfat och ståltank och sedan minst 3,5 år på sin egen jästfällning på flaska

Passar till Ypperligt gott till färska ostron

Om producenten

Avsedd för storhet!

Namnet Jansz hyllar den holländske upptäcktsresande Abel Janszoon Tasman som först siktade ön år 1642.

Genom ett samarbete med champagnehuset Louis Roederer i Frankrike som såg likheterna i regionens klimat med den berömda regionen i sitt hemland fick de Jansz att producera Tasmaniens första premium vintage- mousserande vin och resan mot det mest ansedda huset för mousserande viner i Australien började.

Jansz vingård är belägen på den nordöstra delen av ön i regionen Pipers River i Tamar Valley. Den här svala delen av ön kallas "sparkling Tasmania". Den gynnsamma temperaturen och jordmånen gör det till den perfekta platsen att odla druvor för att producera mousserande viner av hög klass. Vinerna tillverkas på samma sätt som i Champagne och här heter metoden, **Méthode Tasmanoise**.

