

VINUNIC

VINUM GAMAY NOIR 2025

Art. nr 94181

Pris 179 kr

Storlek 750 ml

Producent Radford Dale

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Gamay 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 2,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och aromatisk doft med inslag av hallon, körsbär, jordgubbar, plommon, vitpeppar och viol. Generös, mjuk och bärig smak med silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand tidigt på morgonen. Klasarna avstjälkades och de hela druvorna lades sedan i stora 7000L fat där de fick genomgå kolsyrejäsning endast med vildjäst. Druvorna pressades sedan och musten fördes över till 300L franska ekfat för malolaktisk jäsning samt vidare lagring. Vinet har lagrats 10 månader i dessa ekfat och inga nya fat användes.

Passar till Serveras vid 14-16°C i stora vinkupor till charkuterier som prosciutto och coppa med oliver, pickles och surdegsbröd eller till rätter av fågel, fläsk eller kalv, exempelvis pizza Funghi med svamp alternativt en Margherita med tomat, mozzarella och örter, grillad kyckling med örter eller stekt ankbröst med lite bärig glaze. Som vegetariskt alternativ föreslår vi svamprisotto, pasta med smörstekt svamp eller linser med rostade rotfrukter.



Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416