

## Gusbourne Blanc de Blancs 2013



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	7684401
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 469,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - England, Kent, Kent

**Produsent:** Gusbourne

**Webside:** <http://www.gusbourne.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Den originale Gusbourne Estate i Appledore, Kent kan dateres tilbake til 1410. I 2004 tok Andrew Weeber over eiendommen med en klar visjon og et eneste mål: å lage den beste Engelske musserende vinen med kvalitet som kan måles mot de beste musserende viner fra hele verden.

**Produktinformasjon:**

En av Englands beste musserende viner, kun laget på Chardonnay-druen, som de gjør på andre siden av kanalen.

**Smaksnotater:**

Gylden gul Blanc de Blanc med delikate bobler og hint av grønne epler, sitrus, hvit frukt, mineraltoner og toast med smør. Syrefrisk ettersmak, men likevel bløt og kremet.

<b>Årgang:</b>	2013
<b>Druetyper:</b>	100 % Chardonnay
<b>Klassifikasjon:</b>	British Sparkling
<b>Vinifikasjon:</b>	Vinen gjærer i ti dager ved 18-20 grader, deretter gjennomgår vinen malolaktisk gjæring før den tappes på flasker for andregangsgjæring. Minimum 31 måneder på bunnfall før omkorking, deretter 3 mnd før salg.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	9 g/l
<b>Syre:</b>	10,4 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 °C
<b>Lagring:</b>	Minimum 31 + 3 måneder.
<b>Holdbarhet:</b>	5 - 10 år fra etikettens årgang