

Aujoux Les Baies Fleuries Beaujolais Rosé



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	12785001
Vinmonopol pris:	kr 139,90

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

Rosévin - Frankrike, Beaujolais

Produsent: Aujoux

Produsentbeskrivelse:

Stiftet i Beaujolais i 1938 av Jean-Marc Aujoux. Vineriet var hovedsaklig fokusert på Beaujolais viner i utgangspunktet men har spesialisert seg også på andre regioner i de senere år, og produserer idag vin fra Beaujolais, Burgund, Rhônealdalen, Provence og Languedoc. Vineriet ligger i Fleurie, Beaujolais.

Produktinformasjon:

Druene kommer fra den sørlige delen av Burgund, og er 100% Gamay. Den typiske druen for Beaujolais men som rosé er vinifikasjonen nok så annerledes fra rødvin som lages på Gamaydruen. Rødvin fra Beaujolais gjennomgår som oftest en form for karbonisk maserasjon av hele druer, der gjæringen skjer i forseglede tanker fri for oksygen, før druene presses. For rosé presses druene nesten umiddelbart etter innhøsting, deretter bare få timer med maserasjon på drueskall for farge før druene presses og gjæringen skjer på temperaturkontrollerte tanker. Beaujolais rosé er kjent for å være ekstra friske viner.

Smaksnotater:

Medium lys lakserosa på farge. Aromaer av sitrus, jordbær og hvit steinfrukt som fersken. I munnen frisk og leskende med smak av jordbær og hvit steinfrukt. Prøv den som aperitif eller til en sommersalat, grillmat, skaldyr eller rosa fisk!

Årgang:	2020
Druetyper:	100% Gamay Noir
Klassifikasjon:	AOC Beaujolais
Vinifikasjon:	Tradisjonell vinifikasjon for rosévin, med kort maserajon på drueskall (6 timer) før druene presses og overføres til temperaturkontrollerte tanker for alkoholgjæring mellom 14 to 16 grader.
Alkohol:	12.5 %vol
Sukker:	0,6 g/l
Syre:	3,6 g/l
Serveringstemp.:	10-12 C
Lagring:	Ståltank
Holdbarhet:	Bør drikkes nå men holder også fint et par år.