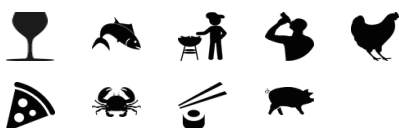


## Kein Name Niederrösterreich Grüner Veltliner Trocken 2 liter BIB



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	2
<b>I kasse:</b>	4
<b>Emballasje:</b>	BIB
<b>Vinmonopol nr:</b>	12784806
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 299,90

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

Hvitvin - Østerrike

**Produsent:** Kein Name**Produsentbeskrivelse:**

Kein Name, som på godt norsk kan oversettes til «uten navn», er bare begynnelsen på et spennende konsept. Dette er et utvalg av 'cool climate' viner, basert på aromatiske druer. Vinene er alle et resultat av en arbeidsmetode der godt vinhåndverk er essensen i produksjonen, ikke design eller markedsføring. Dette gjør at produsenten kan fokusere på topp kvalitet og samtidig gi vinene en rimelig pris. For hver enkel vin i Kein Name familien har vi fantastiske produsenter vi samarbeider med. Vinene skal være aromatiske, friske, 'usminkede' og direkte deilige viner som man vet er verdt prisen.

**Produktinformasjon:**

Ferdinand Mayr er en kjent vinperson i Østerrike. I tillegg til å lage fantastiske viner er han og lærer på Austrian Wine Academy. Han er en av landets ledende vinekspert. Ferdinand er nøye og lager kun viner han selv er stolt over.

Kein Name betyr 'no name' og hele ideen med denne vinen er at alle kroner er brukt på innholdet og ikke design eller markedsføring. Det er kun god vin (uten navn).

Denne vinen er lagd av Grüner Veltliner. Disse kommer fra Niederösterreich og jordsmonnet er leire og kalk. Klimatet er kontinentalt klima.

Vinmarkene er minimum 10 år gamle. Med yngre vinmarker får vinen en friskere og fruktigere stil. Man blander i en ørliten del vin som har vært lagret på brukt eik for å gi struktur og fylde til vinen.

2020 av en noe slankere profil enn 2019, vi liker den reine frukten og flotte syren!

Typiske smaker av Grüner Veltliner er fersken, pære, hvitpepper, mineraler og ibland asparges og stikkelsbær. Vinene er aromatiske og friske, men ofte komplekse og med god lengde og lett bitterhet.

**Smaksnotater:**

Aromatisk og inbydende på duft. Frukt som epler og pære, sammen med en hint av krydder. Tørr, tydelig syre. God lengde

<b>Årgang:</b>	2020
<b>Druetyper:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Vinifikasjon:</b>	20 dagers gjæring på temperatur kontrollerte ståltanker, 15-17 grader. Man blander i en ørliten del vin som har vært lagret på brukt eik for å gi struktur og fylde til vinen.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	3 gr/liter
<b>Syre:</b>	6 gr/liter
<b>Serveringstemp.:</b>	8-12 grader