



VIGNERONS CATALANS

Rivesaltes Ambré

ÄRGÅNG: 2005

DRUVSORT: Grenache Blanc, Macabeu

ALKOHOLHALT: 16%

PRODUKTTYP: Vita viner - söta

URSPRUNG: Rivesaltes AC, Languedoc-Roussillon, Frankrike

PRODUCENT: Vignerons Catalans

ARTIKELNUMMER: 88318-02

PRIS EXKL MOMS: 149,60 kr/500 ml

PRIS INKL MOMS: 187,00 kr/500 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Vackert bärnstensfärgad.

DOFT: Intensiv doft med läckra inslag av honung, nötter, rostat kaffe och torkad frukt som fikon, russin och bittra apelsinskal.

SMAK: Medelfyllig, komplex smak med viss fetma, en sherryartad torr nötig ton i sötman samt delikta inslag av torkad frukt, apelsinskal och choklad. Friskt, smakrikt och elegant.

PASSAR TILL: De flesta desserter, framför allt med mandel, torkade frukter, kaffe och glass. Även till ank- och gåslever samt grönmögelost. Detta vin serverades till glassdesserten vid Nobelmiddagen 1999.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna plockas övermogna med 16 procents alkoholpotential och får macerera i 15 dagar. När den naturliga alkoholhalten når 14% tillsätts 96-procentig druvspirit för att avbryta jäsningsen och bevara en naturlig restsötma om 90 g socker per liter. Därefter lagring i tank och stora fat minst 5 år för att få kallas Hors d'Age.

ÖVRIGT: Rivesaltes Ambré framställs enligt den ovan beskrivna metoden med tillsats av sprit men kallas ändå Vin Doux Naturel (VDN), alltså "naturligt sött vin". Macabeu (även stavat Maccabéo eller Maccabeu) är det sydfranska namnet för den spanska druvan Macabeo, alias Viura.

VIGNERONS CATALANS

Företaget har specialiserat sig på att sälja och marknadsföra de bästa vinerna från Roussillon. Exporten är stor och vinerna finns att köpa i 35 länder. Vignerons Catalans lägger inte bara vikten vid vinerna utan har även satsat mycket på förpackningar i moderna design.

