

Carlisle The Derivative

Varenummer: 39-7799

0,75 l., 13,80%

FØRPRIS 349,-

Produkttype

Hvidvin

Årgang

2014

Land

USA

Region

Californien

Distrikt

Sonoma County

Menu

Fisk Fjerkræ Grønsager

Smagsnote

Spicy

Fyldig

Frisk

Fremstillet på

Semillion

Muscadelle

Palomino



Beskrivelse

Vinen er lavet på 45% Semillon, 28% Muscadelle og 27% blandet Palomino og Muscadelle fra Russian River Valley. Vinen er ikke malolaktisk fermenteret, hvilket resulterer i en vin der holder friskhed og aromatik på et virkelig flot niveau. Et klasseeksempel på en alsidig og kompleks vin, der lader friskhed og tilgængelighed gå hånd i hånd.

Nyd den gerne til fisk, lette pastaretter, osteplatter eller når du vil have det godt.

Farve: Dyb gylden

Duft: Frisk og krydret næse. Lime, kaprifolie og makroner.

Smag: Meget let fadpræg suppleret af friskhed og syre der giver vinen balance. Derudover grønne æbler, melon, bagt citron og hvid grapefrugt. Eftersmagningen er blød og behagelig med lette ristede noter.

CARLISLE WINERY

Mike og Kendall Carlisle lancerede Carlisle Winery i 1998. Med en baggrund i software udvikling var Mike klar til at bytte skærmen ud med et mere aktivt arbejdsliv, med udgangspunkt i hans store passion. Vin.

De første år var dog en kamp og handlede i høj grad om at balancere tiden brugt på vinproduktion, med hans fortsatte arbejde som udvikler. Derfor blev Jay Maddox, uddannet ønolog og ven af Carlisle parret, hyret som winemaker.

I 2004 lykkedes det for Mike, at lave det fulde spring til fuldtids vinproducent. Han har siden stået for at producere store oldvine Zinfandels, Rhone inspireret blandinger og modige hvidvine.

Deres vine kan overordnet set beskrives som dristige og intense, balanceret med kompleksitet og nuance.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>
Mail: info@juuls.dk

2018 © . Alle rettigheder forbeholdes.

