

Grace Akeno Red

Produsent

Grace Wine

Om produsenten

Hos Grace Wines håndplukkes alle druer, ved å bruke små høstekasser sørges det for at druene er perfekte og uskadde før vinfremstilling. Fra utvelgelsen av druene til riddling av de musserende vinene, fra druedyrking til vinfremstilling, får alt grundig oppmerksomhet på detaljer. Vinene som lages verdsetter den nøye håndverkstradisjonen som er karakteristisk for det japanske folket.

Jordsmonn

Yamanashi har et kontinentalt klima med fire tydelige årstider og store temperaturforskjeller mellom sommer og vinter. Rikelig med solskinn. Jordsmonn med god vannavrenning. Et ideelt sted for druedyrking siden gammel tid. De kupperte områdene produserer druer med stor smakskonsentrasjon.

Druetype

Merlot 63%, Cabernet Sauvignon 28%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 1%

Produksjonsmetode

Denne nye vinen kalles "Akeno", navnet gjenspeiler vår hengivenhet til dens opprinnelse. Den er en blanding av tre druesorter fra en enkelt vingård, eller en "vin med utsikt" fra hvor den kommer fra. Etter en grundig utvelgelse i vingården og vinkjelleren, ble små partier valgt ut og vinifisert separat med omhyggelig oppmerksomhet på detaljer samt skånsom ekstraksjon. Hver druesort eller parti ble modnet i franske eikefat og tappet på flaske uten klarifisering eller filtrering. 17 måneder på franske eikefat.

Karakteristikk

Forbløffende elegant tørr rødvin. Dyp, lys kirsebærfarge. Kompleks duft av solbær og tilsvarende pepper, grønne paprikaer og mynte. Slank tekstur i klassisk bordelaise-stil fra fortiden, med kraftige tanniner, fine syrer og kontrollert alkohol; lang, først diskret, krydret avslutning. Passer til retter av storfe som for. eks Wagyu, lam, smaksrike vegetarretter, fjærkre eller sopprisotto.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	13%
VINMONOPOL	15831501
VECTURA	167178
EPD	6450241

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2020
PRIS	kr 549,90
VEILEDENDE PRIS	kr 444,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris