



Clarence Dillon Clarendelle Amberwine



France, Bordeaux

Vintage: 2012

Appellation: AOC Montbazillac

Type: White Wine, / Sweet Wine, Dessertvin

Producer: Clarence Dillon Wines

About the Producer: 2012 var en ujevn årgang med en del nedbør i vekstperioden, kjølig juli og august, men jevnere temperaturer i september og oktober. Til tross for lave avlinger holdt druene god friskhet, bra aromabilde og god konsentrasjon.

Harvest: Innhøsting for hånd

Wine Making / Production Method: Den subtile karakteren til Clarendelle Amberwine oppnås ved en kombinasjon av druer som er sent innhøstet samt druer med edel råte. Druene blir forsiktig presset og bare den første juice brukes. Gjæringen skjer veldig langsomt ved kontrollert temperatur og stoppes når den ønskede balansen av sukker og alkohol er nådd.

Aging: Lagring på fat i 12 måneder før tapping på flaske og videre lagring i 36 måneder før salg

About the Product: 2012 var en ujevn årgang med en del nedbør i vekstperioden, kjølig juli og august, men jevnere temperaturer i september og oktober. Til tross for lave avlinger holdt druene god friskhet, bra aromabilde og god konsentrasjon

Color: Klar gul farge

Aroma: Moden frukt som fersken, aprikos, sitrus, ananas, samt appelsinblomst

Taste: Delikat og balansert fruktsødme med fin syrefriskhet i avslutningen

Storage: Konsumklar, men kan lagres i 5-10 år

Grapes / Ingredients: 80% Semillon, 20% Muscadelle

Residual Sugar: 118 **Acid:** 6,75 g/l **Alcohol:** 12,5 % g/l

Goes Well With:

Serving Temperature: 10-12 °C

Vectura ID: 140694

EPD ID: 4552170

Vinmonopol ID: 5397902

Selection:

Bestillingsutvalg

Volume: 500 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Naturkork

Quantity per box: 6