

Scar of the Sea Methode Ancestrale

Musserende vin / USA / California

Produsent: [Scar of the Sea](#)

Årgang: 2022

Land: USA

Distrikt: California

Område: SLO Coast

Drue: 100% pinot noir

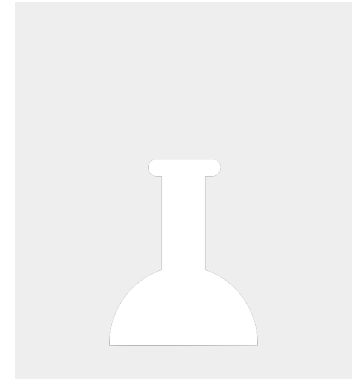
Veil. pris horeca: 339.12 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 419.9,-

EDP nr. : 9073786

SAP nr. : 9073786

Vinmonopol nr. : 15173001



Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:11 %

Om produsenten

Scar of the Sea ble etablert i 2012 og eies og drives av Mikey & Gina Giugni i San Luis Obispo, California.

» Central Coast gir oss muligheten til å bo, jobbe og leke ved havet, som er innflytelsesrik for vingårdene vi jobber med og hvordan vi bruker tiden vår. Havets tilstedeværelse har formet vår livsstil sammen med klimaet, jordsmonnet og geologien til vingårdene vi jobber med som faller under tåken hennes hver dag »

Scar of the Sea fokuserer på å jobbe med bønder som er medvirkende til jordbruk for fremtiden og lage viner med så lite intervensjon som mulig. Vinene våre er laget med den hensikt å fortelle en historie om hvor de kommer fra, menneskene som driver dem, og reflektere hver årgang under California-solen.» (Scar of the Sea)

Smaksbeskrivelse

Helt tørr, slank, god konsentrasjon og lengde.

Passer til

Nytes alene, Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk