



JANSZ PREMIUM CUVÉE NV

Art. nr 7957

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Jansz Tasmania

Ursprung Tasmanien, Australien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Chardonnay 63%, Pinot Noir 37%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 8,1 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Certifiering Vegan

Karaktär Doften är rik med tydliga inslag av rostat bröd, brioche och gräddes. Smaken är rik med krämig mousse och inslag av kaprifol, rostade hasselnötter och mogen citrus. Balanserat, uttrycksfullt och nyanserat - ett mousserande vin i en klass för sig.

Tillverkning Druvorna plockas manuellt, varje vingårdslott vinifieras var för sig. Vinet genomgår malolaktisk jäsning och fermenteras på ekfat. Lagras på jästfällning i flaska i 18 månader innan det släpps.

Passar till Väldigt gott till både fisk, skaldjur och ost men passar även bra som den är.

Om producenten

Avsedd för storhet!

Namnet Jansz hyllar den holländske upptäcktsresande Abel Janszoon Tasman som först siktade ön år 1642.

Genom ett samarbete med champagnehuset Louis Roederer i Frankrike som såg likheterna i regionens klimat med den berömda regionen i sitt hemland fick de Jansz att producera Tasmaniens första premium vintage- mousserande vin och resan mot det mest ansedda huset för mousserande viner i Australien började.

Jansz vingård är belägen på den nordöstra delen av ön i regionen Pipers River i Tamar Valley. Den här svala delen av ön kallas "sparkling Tasmania". Den gynnsamma temperaturen och jordmånen gör det till den perfekta platsen att odla druvor för att producera mousserande viner av hög klass. Vinerna tillverkas på samma sätt som i Champagne och här heter metoden, **Méthode Tasmanoise**.

