

Baron de Lajoyosa Moscatel

(dessertvin)

Produkt: Starkvin, vitt

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: halvsött

Producent: Bodegas Ignacio Marin

Land: Spanien

Distrikt: Cariñena

Alkohol: 14,5 vol%

Druvor: 100 % Romano Muscatel

Vinifikation: Druvorna pressas och sedan genomgår musten kolsyrejäsning, vilken är den traditionella metoden. Traditionell metod för rancio. Mognar i glasdamejanner ute i sol och kyla.

Jordmån: Sandlera, kalkhaltig.

Hållbarhet: 2-3 år

Temperatur: Serveras vid ca 8-10°

Färg: Gyllengul

Doft: Frisk med inslag av blommor, frukt och honung.

Smak: Frisk, mjuk, inte sockrig med inslag av korinter och honung..

Passar bra till: Olika typer av desserter, som t ex glass, frukt, sorbet, olika fruktpajer och ost.

Övrigt: Druvan odlas på sluttningarna i området Encinacorba, som är en bergskedja inte långt från Cariñena. Vinet har fått flera utmärkelser och är ett av bodegans främsta viner.

Artikelnummer: 480

Leverantörens webbsida: www.ignaciomarin.com

