
Bayanegra Blue Semi Sweet

Fra vinhuset Bodegas Celaya

Lokalitet: Syd øst Spanien

Årgang: 2017

Mål: 750 ml

Druer: Airen

Lidt om huset:

I 1927 begyndte husets forgænger, Mr. Florindo Celaya Aranda, at producere vin ved hjælp af de traditionelle metoder i disse dage. Denne viden sammen med løbende produktionsforbedringer er blevet overført fra generation til generation indtil nutidens dag. I år 2000 flyttede Celaya til sine nye faciliteter og ligger nu i udkanten af La Roda. I øjeblikket koncentrerer de deres marketing indsats verden over, og håber på at få mulighed for at demonstrere deres seriøse forretningsmæssige tilgang og deres ekseptionelle vine. "Med den samme beslutsomhed som vores forgængere, vil vi fortsat tilbyde vores kunder det allerbedste så de kan nyde og opdage kvaliteten af vores vingårde og vores folks indsats, som er afspejlet i hvert glas vin fra Bodegas Celaya."

Farve/Duft/Smag:

Denne vin er fremstillet af topkvalitets druer. Da den er fermenteret under lave temperaturer, gør det vinen til en fyldig men stadig frugtrig vin. I næsen er den især rig på duften af æble, ananas og andre tropiske frugter. I munden udgør den en frisk sensation.

Fremstilling:

Vinen er fremstillet under lave fermenteringsgrader. Fermenteringen bliver stoppet når vinen indeholder 30 g sukker pr. liter. Dette er for at give vinen sin søde og friske smag. Denne blå vin er ikke tilsat indigo og anthocyanin, men i stedet farve fra blåbær.

Gastronomisk servering:

Denne vin passer godt til de fleste typer retter. Især gør den sig godt til diverse forretter eller "små hapsere". Brug den også gerne til velkomstdrink, eller andre festlige sammenkomster, grundet dens festlige farve. Drik den helst afkølet.

