



DP117 Solero Dry Flor Apera

Årgång

Art. nr 58273

Pris 299 kr

Storlek 500 ml

Producent Seppeltsfield

Ursprung South Australia, Australien

Varukategori Starkvin

Förslutning Skruvkork

Druvor Palomino

Alkoholhalt 15,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stiltypisk, jästig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kryddor, apelsinskal och mineral.

Tillverkning Vinmakningen är inspirerad av traditionell spansk och portugisisk vinmakning med solerasystem. Vinet kommer från ett solerasystem med en medelålder på sju år, förstärkt med neutral sprit.

Passar till Som aperitif eller till tapasrätter.

Information Tillgängligt i beställningssortimentet från den 8 januari.

Om producenten

Även om Seppeltsfield är välkända för sina extremt långlagrade starkviner (varje år släpper de ett vin som lagrats i 100 år), så menar de själva att fundamentet som deras hela produktion vilar på består av de stilla vinerna från den så kallade "Village"-serien. I den ingår viner gjorda på de druvsorter som är klassiska för Barossa, med Shiraz, Grenache och Mataro i spetsen, tillsammans med druvsorter som kan tyckas lite mer udda men likväl anpassade till det lokala klimatet, som Nero d'Avola, Touriga Nacional och Vermentino. Målsättningen är en nytänkande vinmakning baserad på de traditionella starkvinsdruvorna, vilka på många sätt varit centrala i Barossas tidiga framgång som vinregion, men att lyfta in dem i samtiden med ett tydligt, fokuserat och elegant uttryck.

