



## Grillo - Viogner

### Feudo Luparello Sicilia

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Sicilien i nærheden af Palermo. Familien Luparello har haft vingården i utallige år.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Vinen er fremstillet af druerne Grillo og Viognie, der her fremstår som en unik sammensætning, der gør den ret enestående i sin art. Vinen fremstår perfekt frugtagtig og med blomsteragtige noter, smagen er kompleks.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Høstet i slutningen af august.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
De bedste og fineste druer er udvalgt. Herefter bliver druerne presset og kommer i ståltanke i ca. 1 uge. Herefter kommer den på flaske og er der i ca. 2 måneder og så frigives den til salg.
- **Alkohol %:**  
13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Der er her tale om en vin som nydes afkølet og som passer til næsten al slags mad, men ikke mindst til fiske – og skaldyrsretter. Prøv den til skalrejer som den er perfekt til. Men den kan også bare nydes uden følgeskab af mad.
- **Temperatur til servering:**  
Bør serveres ved temp på ca. 8-10° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Vinen er drikkeklar og der er ingen fordel i at gemme den.



Pris ved 1 fl. **75,-**

Pris ved 6 fl. **70,-**

### dine vine kendetegner

*Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.*

*Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.*

*Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.*

*Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".*

*Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.*

*Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.*