



MARQUIS DES BEYS 2024

Art. nr 79934

Pris 159,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Tourelles

Ursprung Bekaa, Libanon

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 70%, Viognier 15%,
Sauvignon Blanc 15%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 4,6 g/l

Restsocker 0,3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant och aromatisk doft med inslag av solmogen citrus, äpplen, gul stenfrukt, örter, fat och mineral. Torr, frisk och elegant med en välbalanserad fatkaraktär. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank. Ingen malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 8 månader i ekfat varav hälften var nya fat.

Passar till Serveras vid 10-12°C i större vinkupor till smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel, fläsk eller kalv, exempelvis smörstekt hälleflundra med skaldjurssås, fänkål, dillolja och potatispuré, grillad hummer med brynt citron- och örtsmör, grön sparris och rostad färskpotatis, grillad havsabborre på libanesiskt vis med sesam- och citronsås (tarator), grillad aubergine, ris med rostade mandlar och färsk mynta, långbakad majskyckling Supreme med krämig murkelsås, smörstekt spetskål, potatisterrin och färska örter eller kalvmedaljonger med smörstekt kantareller, gräddig vitvinssås och Pommes Anna. Som vegetariskt alternativ föreslår vi pappardelle med smörstekt skogssvamp eller rostad blomkål med brynt smör och hasselnötter. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som 18-24 månaders Comté, Beaufort, Tomme de Savoie, Brillat-Savarin eller en mild getost, gärna från Libanon eller Frankrike. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

