

2017 Flying Goat Cellars Goat Bubbles Rosé



Land	USA
Region	Kalifornien
Distrikt	Santa Rita Hills
Druva	Pinot Noir
Årgång	2017
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Goats Bubbles Rosé görs på Pinot Noir-druvor från Solomon Hills Vineyard i Santa Maria Valley. Efter skörd och första alkoholjäsningen lagras vinet i 12 månader på gamla franska ekfat, för att sedan få den andra jäsningen på flaska enligt Methode Traditionelle (dvs den traditionella metoden för att framställa mousserande viner i Champagne) och sedan ligga 36 månader på jästfällningen.

Detta mousserande rosévin har en vackert rosa färg och en medelstor, somrig doft av röda bär, gula äpplen, nektariner och en lätt brödig ton från jästfällningen. Smaken är elegant och bärig med hög syra, viss ekfatsnyans och en trevlig jästkomplexitet.

Drick det gärna kylt som aperitif eller till färska skalldjur. Det är gott att dricka redan nu, eller inom fem år.

Flying Goat Cellars



Flying Goat Cellars i Lompoc grundades år 2000 av Norm Yost, som har en lång och gedigen bakgrund som vinmakare runt om i världen – över 40 år!

Under sina år som vinmakare har han utvecklat sin vinmakarteknik för svalare klimat, vilket han har förfinat ytterligare i sitt eget vinmakeri där han kunnat leva ut sin passion för Pinot Noir och mousserande viner fullt ut.