



DOPFF AU MOULIN MARU SUSHI

37600



Fisk, fed



Fisk, lys



Krydret ret



Ost, mild



Skaldyr

BESKRIVELSE

Dopff au Moulin MARU - Sushi vin

Det japanske ord MARU betyder cirkel - og en cirkel er altid i balance.

Druerne til MARU kommer fra særligt udvalgte marker i hjertet af Alsace. Valget af druer fra marker med forskellige typer jordbund giver mulighed for at skabe en harmonisk og afbalanceret blanding der afspejler den gode Dopff-kvalitet år efter år.

Hver druesort kommer med sin helt egen karakter:

Sylvaner: Let, frisk, frugtig og læskende.

Riesling: Mineralsk og livlig.

Gewurztraminer: Blomstret og krydret.

Muscat: Sprød og frugtagtig.

Vinen har en lys gylden farve, og en fremtrædende aroma af citrusfrugter efterfulgt af forårsblomster.

Selvom vinen er en anelse tør, er smagen frugtagtig og frisk og slutter med en behagelig eftersmag af citrus og tropiske frugter.

MARU er særligt tilpasset til det japanske køkken med bl.a. sushi, sashimi, maki, tempura teppan-yaki.

Vinen kan selvfølgelig også serveres til andet asiatisk mad og til fisk og skaldyr i almindelighed.

Eller blot som en forfriskende aperitif inden et måltid.

Land	Region	Årgang	Alc %
Frankrig	Alsace	2021	12.0
Lukning	Størrelse	Antal pr. kolli	Druetype
Skruelåg	75 cl	6	Gewurztraminer, Muscat, Riesling, Sylvaner
Anvendelse	Potentiale	Skala hvidvin	Tilføj til kurv antal (B2C)
Fisk, fed, Fisk, lys, Krydrede retter, Ost, milde, Skaldyr	1-3 år, Drikkeklar	Tør	0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0