

ÄSTAD VINGÅRD 2014

Första skörden!

MOUSSERANDE VINER

Freerun

Jäst på stål. Malolaktisk jäsning. Andrajäsning på flaska. Degorgerats i omgångar där sista batchen legat runt 4 år på mage.

12,5% alk, 0 g/l socker.

Freerun Ek

Samma som freerun, fast med ekstavar.

Freerun Cuvée

Blandning mellan "Freerun ek" och "Freerun".

STILLA VINER

Halvtorrt

Jäst på stål. Avbrutit jäsningen genom att kyla ner tankarna.

10% alk, 19 g/l socker.

Stilla Ek

Jäst på stål. Ekstavar från samma franska tunnbinderi som vi idag istället köper ekfat av. Malolaktisk jäsning.

12% alk, 0 g/l socker.

M18h (experiment)

Skalkontakt 18h innan pressning. Jäst på stål. Malolaktisk jäsning.

12% alk, 0 g/l socker.



SE-EKO-03
Svenskt jordbruk

