

# 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

