

# Vicente Gandia Bobal Blanc de Noirs 2025

Frisk aroma av hvit og rød frukt og plommer. God konsentrasjon og friskhet.



100% Bobal



Håndplukkede druer. Fremstilt etter Blanc de Noirs-metoden. Mosten ble holdt kald på bunnfallet i 3 dager for å ta opp den svake fargen som ble trukket ut fra drueskallet.



Vinen er lagret 3 måneder på franske fat.



kr

Alkohol: 12%%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

14415901

Produsent <b>Vicente Gandia</b>	Type <b>Hvitvin</b>	Land <b>Utiel-Requena</b>	District
Sukker (g/l) <b>2</b>	Syre (g/l) <b>5,1</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>6</b>