

Solis Lumen Orange BIO

Vin de France

Varieties: 90% Muscat Petits Grains, 10% Grenache Gris

Tasting Note: Mazeration in Betontanks Traditionelle Weinbereitung mit leichtem Umpumpen, um eine orange Farbe ohne Bitterkeit.

Nach 7 Tagen Mazeration werden die Trauben sanft gepresst. Der Trester und der Presssaft werden getrennt und sobald beide geklärt sind, werden sie gemischt und 6 Monate lang in Tanks gelagert, bevor Flaschenabfüllung.

Seine reichen Aromen und Tannine sind die perfekte Begleitung für Aperitifs mit Freunden, asiatische Küche und Käseplatten

Ageing: Edeltank

ABV: 12.5%

Bottle: 75cl

