

MUSCAT, BARON DE FARNALS D.O. VALENCIA

SPANIEN, VALENCIA

Krydret og frisk

Tæt og stråfarvet i glasset med en distinkt krydret frisk karakter af honning og ananas. Smagen er blød med cremet struktur og en frisk sødme. Vinen er en glimrende ledsager til frugtdesserter, lette kager eller som velkomstdrink. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Muscat Baron de Farnals er lavet på Muscat-druen. I Italien kender vi druen som Moscato og på spansk går den også under navnet Moscatel. Druen menes at stamme fra Mellemøsten og er én af de ældste druesorter i verden. De gamle grækere brugte også Muscat-druen i deres vine. Druerne til Baron de Farnals kommer fra området Valencia. Efter høsten vinificeres druerne traditionelt.

Om Producenten

Kooperativet La Baronia de Turis blev grundlagt i Turís i Valencia i 1920. Valencia ligger på østsiden af den iberiske halvø ud til Middelhavet og hører til Spaniens varmeste områder. Det lavtliggende område og det varme klima, der er påvirket af Middelhavet, er perfekt til at få det bedste ud af den aromatiske Muscat-druer. Her i Valencia producerer La Baronia de Turis deres vine som resultat af en omhyggelig blanding af tradition, hårdt arbejde og passion for både landet og vinene.

