

FABIEN JOUVES CÔT(E) DE FRUIT 2018

STED Cahors, Frankrig
DRUER Malbec
TYPE Ung, fræk og frugtig rødvin

ILTNING Giv den gerne 1-2 timer i det fri.

TEMPERATUR 15-18 grader

DRIK OP INDEN 3-4 dage

LAGRING Er ikke lavet til lagring



Côt(e) de Fruit er Fabiens billigste vin, men det er ikke nødvendigvis den, man har mindst lyst til at knappe op. Om det er pga. dens biodynamiske opvækst, er ikke til at sige, men der er altså liv i denne her. Og det bliver ved! Prøv selv at glemme den i køleren nogle dage...

IMPORTERET AF Vinhacker