



## Lyme Bay Winery Shoreline

Druerne til denne skønne hvidvin kommer fra vinmarkerne Yew Tree Vineyard (Oxfordshire), Watchcombe (Devon), Haygrove Evolution (Herefordshire), Sandhurst (Kent), Crouch Valley (Essex), Great Whitman's (Essex) og Old Mill House (Essex) i England.

Vinen er produceret af et blend af druerne Reichensteiner (36,3%), Bacchus (33,4%), Chardonnay (13,5%), Seyval Blanc (10,2%), Ortega (3,3%), Pinot Noir (2,4%) og Solaris (0,9%), der alle er dyrket i England.

De enkelte druetyper er fermenteret separat med forskellige gærstammer og temperaturer for at opnå flere komplekse lag af smag og duft. Efter gæringen er det endelige blend lavet i de helt optimale proportioner.

Vinen har udelukkende været lagret på rustfri ståltanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en skøn hvidvin med klar og lys farve samt kompleks frugtduft med noter af blomster, ananas og lime. Smagen er frisk, sprød og velafbalanceret med sprød syre og flere komplekse lag, hvor der er noter af både citrus, lime, brændenælder og urter.

Denne harmoniske hvidvin er særdeles velegnet som aperitif, til salater, fisk og fjerkræ.

Den skal serveres afkølet og bør drikkes ung og frisk.

Producent:	Lyme Bay Winery
Land:	UK
Region:	England
Type:	Hvidvin
Druer:	Reichensteiner, Bacchus, Chardonnay, Seyval Blanc, Ortega, Pinot Noir og Solaris
Restsukker:	5.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6