

Cuvée Christer Berens Primitivo

Italia / Puglia



Cuvée Christer Berens er en vinserie laget av vinkjenneren Christer Berens. Christer finner frem til litt ukjente vinområder hvor det lages vin av høy kvalitet til en rimelig pris. Han blander sine viner for at de skal kunne nytes på egen hånd, men også til mat. Christer har alltid vært opptatt av at god vin skal være for alle, og serien inneholder foreløpig viner fra Italia og Frankrike. Berens vokste opp i Bollebygd utenfor Gøteborg, og dette ser man i seriens logo som er tydelig inspirert av Bollebygds kommunevåpen. Christer er utdannet vinkelner, og har jobbet både som dette og restaurantsjef i tillegg til å ha skrevet en rekke vin- og matbøker.

Vinmarken ligger i det vakre Manduria, og druene kommer fra inntil 60 år gamle vinranker. Vinen er blandet i samarbeid med vinmaker Filippo Baccalaro hos Farnese.

Type	Rødvín
Klassifikasjon	IGP
Produsent	Christer Berens
Årgang	2023
Druetyper	Hovedsaklig Primitivo
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 5 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	0-2 år
Karakteristikk	Klar rød farge og en fruktig aroma med innslag av krydder. Fylldig og rik med flott bærpreget og finesse i ettersmaken.
Serveringstemperatur	17-18° C
Passer til	Smaksrike kjøttretter, grillet kjøtt, vilt, gryteretter og ost.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 2013501	EPD-nr 126219 Askø: Lagervare	Pris Vinmonopolet kr. 159,90
Antall i kasse 12	Sortiment Kategori 4	Vectura nr 110655 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment