

Cuvée Christer Berens Primitivo BiB

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.

Druene til denne vinen kommer fra inntil 60 år gamle vinranker beliggende i det vakre Manduria. Vinen er blandet i samarbeid med vinmaker Filippo Baccalaro hos Farnese.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	IGP
Produsent	Christer Berens
Druetyper	Hovedsaklig Primitivo
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 5 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar
Karakteristikk	Klar rød farge, og en fruktig aroma med innslag av krydder. Dette er en fyldig og rik vin med flott bærpreg, og finesse i ettersmaken.
Serveringstemperatur	17-18° C
Passer til	Smaksrike kjøttretter, grillet kjøtt, vilt, gryteretter og ost.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	2013506	282178 Askø: Lagervare	kr. 499,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
4	Bestillingsutvalg	120395 Status: Lagervare	



Bløte tanniner, god fylde, middels syre. Smak av rik, søtlig, mørk bærfrukt.



Fyldig med middels syre. Rik søtlig frukt med hint av krydder.



Frisk med god fylde.

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

